

# Mastri Birrai Umbri



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Mastri Birrai Umbri  
Nazione: Italia  
Colore: Bionda  
Stile: Artigianale  
Tipologia: Birra speciale al farro  
Fermentazione: Alta  
Gradazione 5,5%  
Temperatura di servizio: 6/8°  
Formato: Cl. 75

## **Descrizione:**

Le birre dei Mastri Birrai Umbri sono legate a doppio filo alla loro terra d'origine. I farri e i malti speciali, accuratamente selezionati, uniti al processo artigianale dell'alta fermentazione e della rifermentazione in bottiglia, esaltano aromi e gusto.

Le birre sono "crude", non pastorizzate e non filtrate, eleganti e originali sotto il profilo organolettico, con un corpo morbido e persistente, fresco, piacevole e di alta bevibilità. Il metodo dell'alta fermentazione e della non filtrazione possono creare un sedimento naturale sul fondo della bottiglia.

## **Note di degustazione:**

Colore biondo velato con schiuma persistente e compatta. Al naso, è ricca di sentori agrumati, di note fruttate e speziate.

Al palato, il gusto delicato e morbido del farro è accompagnato dalle note erbacee del luppolo selezionato ad hoc.

Ideale come aperitivo, si abbina con la pizza, i formaggi freschi e i crostacei.