

Menabrea Ambrata



Dettaglio tecnico:

Produttore: G. Menabrea e figli

Nazione: Italia

Colore: Ambrata

Tipologia: Marzen

Fermentazione: Bassa

Gradazione 5%

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato Cl 33x 24

Descrizione:

La Menabrea ambrata appartiene alla famiglia delle Marzen: uno stile di birra, della famiglia delle pale lager, le cui origini risalgono al XVII secolo. Rigorosamente a bassa fermentazione, è più forte di una lager comune, e necessita di temperature inferiori a 10 gradi durante il processo di birrificazione. Il suo nome deriva dal mese di marzo, März in tedesco, perché era prodotta alla fine della stagione birraria. La legge bavarese del 1539 stabiliva che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di san Michele, il 29 settembre, e di san Giorgio, il 23 aprile.

Note di degustazione:

Giallo ambra come la pietra, con riflessi bronzii e schiuma persistente e cremosa. Note olfattive di malto, caramello e luppolo si stagliano da una base erbacea. Al palato, è il luppolo il primo attore che non lascia mai l'assaggio, supportato da una piacevole sensazione di freschezza. Si sposa bene con carni alla brace, hamburger e zuppe saporite.