

Moretti Grani Antichi



Dettaglio tecnico:

Produttore: Heineken

Nazione: Italia

Colore: Ambrato

Tipologia: Ale

Fermentazione: Alta

Gradazione 8%

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: Cl. 75

Descrizione:

Birra Moretti Grani Antichi nasce dalla riscoperta degli antichi cultivar di grano S. Pastore, Senatore Cappelli e Pandas. Queste varietà tipiche autoctone venivano coltivate all'inizio del '900 e pur essendo varietà locali, tradizionali e ricche di nutrienti, con l'avvento dei nuovi incroci migliorativi, furono soppiantate da specie più produttive e resistenti. Recuperati da Moretti, questi tre grani antichi vengono maltati per la prima volta in una micromalteria e lavorati per esaltarne al meglio le qualità uniche.

Note di degustazione:

Colore ambrato carico, tendente al ramato e schiuma compatta con bollicine di grana piccola. Al naso, bouquet intenso e avvolgente di frutta secca, resine e spezie, tra cui pepe nero e chiodi di garofano. Al palato è decisa, piena, bene equilibrata, con una fresca acidità e una lunga ed accattivante persistenza gustativa. Ottima con i piatti celebrativi della cucina italiana