

MONASTA

Birra Doppio Malto



SAN BIAGIO

A.D. 1333

IBU
15

SONO: Birra Monasta

SEDE AZIENDALE:

Nocera Umbra (PG)

I MIEI INGREDIENTI:

Acqua di Nocera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo, lievito, miele e alloro.

LE MIE PECULIARITÀ:

“Monasta” ispirata alla tradizione trappista. Alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Non filtrata, non pastorizzata. Color nocciola leggermente velato con riflessi rossastri e schiuma abbondante e persistente. Dal corpo ben strutturato, al naso è complessa, le sensazioni pungenti e vegetali di alloro si fanno più nitide e apprezzabili ben ammorbidite dalle sfumature mielate e balsamiche di tè verde.

SERVIMI A: 10° - 12° C

ABBINAMI CON:

Secondi di carne importanti, salumi e formaggi stagionati e pizze speciali.

