



SCHEDA TECNICA

BIRRA MORENA GRAN RISERVA LUCANA

Nome: BIRRA MORENA GRAN RISERVA LUCANA

Style: Barley Wine

Formato: Bottiglia cl 75

Fermentazione: Alta

Lievito: Ale

Grado Plato (%p): 29,60

Alcol - ABV: 14,0 % alc/vol

Amaro - EBU: >50

Luppoli: Europei

Colore: Oro tendente all' Ambrato

Corpo: Corposo, pieno e pastoso

Carbonatazione: Media

Area Olfattiva prevalente: Toni caldi

Area gustativa prevalente: Dolceamaro

Temperatura di servizio: 12-15°C / 53-59° F

Classificazione legale: Doppio Malto

Classificazione commerciale: Specialità

Birra Morena Gran Riserva Lucana, dallo stile di una Barley Wine, porta nel suo ventre tutti i profumi e la naturalezza della sua terra d'origine, la lucania, terra incontaminata ricca di selvaggina, vegetazione e acqua purissima sorgiva. Birra dal colore oro tendente all'ambrato, amaro evidente, corpo pieno e pastoso, toni caldi e sentori forti, un gusto dolceamaro. Questa birra si pregia di essere fermentata in cantina con lievito ad alta fermentazione, ed invecchiata. Il suo gusto si evolve in bene nel tempo, man mano che avanza di età, sviluppa maggiori note floreali, sapori di caramello, miele e passito, il colore diventa più scuro, e l'amaro diminuisce. Birra Speciale invecchiata, cruda non filtrata, triplo malto.

Abbinabile soprattutto con carne, formaggi, dolci importanti, frutta secca e dopo pasto.

Birra da contemplazione. Temperatura ideale di servizio: 12-15°C / 53-59° F

EBU: > 50

**DRIVE BEER srl con socio unico e
direzione e coordinamento PenTa Holding srl**

Sede Legale: Via F. Turati, 26 – 20121 Milano (MI)
Sede produttiva/amministrativa: Z.I. Baragiano – 85050 Balvano (PZ)
ITALY - C.F. e P.IVA 01681000764 - Cap. Soc. € 90.000,00 i.v.

**www.birramorena.com
info@birramorena.com
Tel. +39.0971 993828 ra
Fax +39 0971 993824 ra**