



SCHEDA TECNICA

BIRRA MORENA CELTICA STOUT

Nome: BIRRA MORENA CELTICA STOUT

Style: Sweet Stout

Formato: Bottiglia cl 75

Fermentazione: Alta

Lievito: fermentata in cantina e rifermentata in bottiglia con lievito Ale

Grado Plato (%p): 15,80

Alcol - ABV: 6,8 % alc/vol

Amaro - EBU: 23

Luppoli: Europei

Colore: Nero (>40)

Corpo: avvolgente

Carbonatazione: Media

Area Olfattiva prevalente: Toni Caldi del tostato, del torrefatto

Area gustativa prevalente: dolce/caramello/cioccolato/vaniglia/caffè

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

Classificazione legale: Doppio Malto

Classificazione commerciale: Specialità

Dallo studio di antiche ricette celtiche nasce, Birra Morena Celtica Stout, birra che rispecchia il classico stile inglese delle Sweet Stout, dal colore nero, amaro gradevole, dal corpo dolce ed avvolgente, con sentori di prevalenza tostato, caramello, cioccolata e gradevole retrogusto di vaniglia e caffè; questa birra viene prodotta con malti speciali e caramellati, si pregia di essere fermentata in cantina e rifermentata in bottiglia con lievito ad alta fermentazione; Birra Speciale, cruda non filtrata, doppio malto.

Abbinabile soprattutto con frutta, frutta secca, dolci e dopo pasto.

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

EBU: 23

**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**