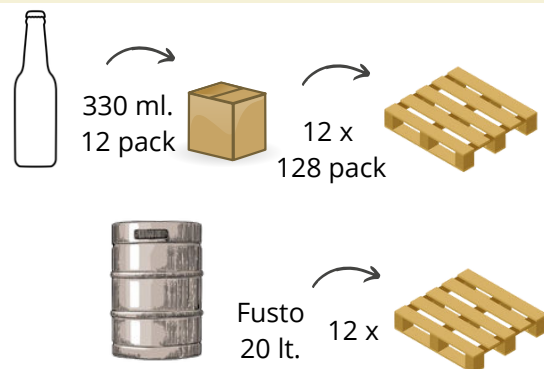




gradi	<u>4,8%</u> alc vol
amaro	<u>36 ibu</u>
colore	<u>15 ebc</u>
servizio	<u>6°c</u>
bicchiere	Pinta Nonic o Shaker



BIRRA BIONDA IN STILE GOLDEN ALE

che reinterpretiamo aggiungendo il farro da noi prodotto. Buon sapore, gusto pulito e dissetante. Leggermente fruttata Montedoro esprime profumi unici.

DEGUSTAZIONE

Montedoro è di facile bevuta con gli aromi leggermente fruttati verso l'agrumato ed erbacei che salgono piacevolmente al naso. Le note di pane accompagnano il buon corpo senza essere mai invadenti. Il finale amaro è gradevole, importante e di buona persistenza. Birra dal colore dorato dei malti, dal gusto dissetante e dal corpo leggero ma di carattere. Montedoro è prodotta in stile Golden Ale che noi abbiamo reinterpretato con ingredienti dei nostri appennini e con il farro da noi prodotto e che aggiunge una nota di piacevole rusticità. Adatta a tutte le stagioni e gradita molto in estate. La carbonazione è media e permette di gustare al meglio i sapori di un prodotto artigianale.

ABBINAMENTI

Formaggi in generale freschi e pecorino romano genuino del Lazio comunque a breve stagionatura: L'equilibrata freschezza e il gusto leggermente fruttato di Montedoro si sposano armoniosamente con queste tipicità regionali. La morbidezza del formaggio contrasta splendidamente con l'amaro deciso e piacevole della birra, creando un abbinamento delizioso e appagante.

Un primo Italianissimo e semplice: Immagina un piatto di penne o spaghetti conditi con pomodori ciliegino, basilico fresco e olio extravergine d'oliva, abbinato alla nostra Montedoro. La freschezza e la nota fruttata della birra si integrano perfettamente con gli ingredienti mediterranei, mentre il suo amaro deciso equilibra la ricchezza del piatto.

Carne alla griglia: come piace agli appassionati, senza salse. Solo sale e un filo di olio a crudo per un abbinamento classico. Il gusto rustico di Montedoro ed il leggero fruttato si armonizzano splendidamente con la robustezza della carne, mentre il suo amaro deciso e piacevole pulisce il palato dopo ogni morso, preparandolo per il prossimo boccone.

Branzino alla griglia: Immagina un freschissimo filetto di branzino alla griglia, accompagnato da un'insalata di agrumi e finocchi, abbinato alla nostra Montedoro. La delicatezza e la dolcezza del branzino si sposano perfettamente con la freschezza e il gusto fruttato della birra, mentre l'amaro deciso e piacevole pulisce il palato tra un morso e l'altro.

La **Pinsa** : preparata con farina di farro, cicoria ripassata, ventricina e provola.

INGREDIENTI

Acqua, malto, farro, avena, luppolo, e lievito. Farro prodotto sulle alture amatriciane a quota 1000m e in assenza di trattamenti chimici. Le cultivar dei 2 luppoli utilizzati sono di origine americana e continentale ed esprimono aromi agrumati, speziati ed erbacei.

