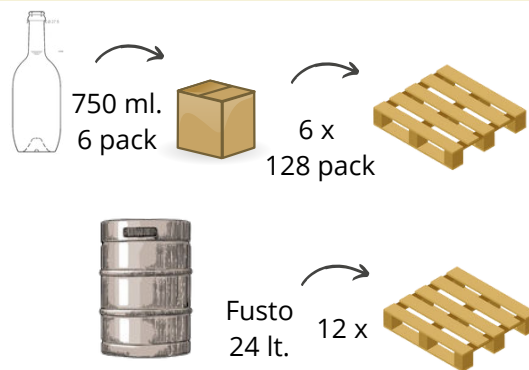




gradi	<u>9,5%</u> alc vol
amaro	<u>33 ibu</u>
colore	<u>30 ebc</u>
servizio	<u>8°-10°</u>
bicchiere	<u>Tulipano basso</u> <u>o Snifter</u>



BIRRA SCURA IN STILE BELGIAN DARK STRONG ALE

reinterpretato con l'utilizzo del farro da noi coltivato e miele locale. Il grado alcolico sostenuto non impedisce una facile bevuta. Gusto intenso reso complesso dalle note di caramello, toffee, cioccolato, caffè, frutta secca.

DEGUSTAZIONE

Benvenuti nel mondo della birra artigianale con un tocco di storia e tradizione! La nostra 'Maestosa' è più di una birra: è un viaggio sensoriale attraverso le antiche radici della birra belga e le terre fertili delle nostre montagne appenniniche. Con il nostro farro coltivato con amore e il miele locale, ogni sorso racconta una storia di agricoltura autentica e di passione per la qualità. Il Farro, il nostro orgoglio locale: coltivato nei nostri campi, aggiunge una nota di terra e ricchezza a questa birra e contribuisce al finale piacevole e a rendere facile la bevuta. Il Farro è il nostro legame con la terra, e lo sentirai in ogni sorso. Note di Toffee, caffè e Cioccolato si alterneranno alle note fruttate abilmente bilanciate dall'amaro del luppolo. Un matrimonio di sapori che ti sorprenderà.

ABBINAMENTI

Formaggi dolci o a lunga stagionatura: Le note maltate della birra si fondono con la dolcezza del formaggio Gorgonzola Dolce, mentre la cremosità del formaggio accentua la ricchezza della bevanda. Anche Il Pecorino Romano genuino Lazio a lunga stagionatura offre un connubio divino di sapori che soddisferà ogni palato raffinato.

le carni saporite: le costine di maiale glassate al miele si abbinano perfettamente a fondo di dolcezza e alla complessità della nostra birra. Il sapore robusto della carne si armonizza con il sentore speziato della Belgian Dark Strong Ale, creando un'esperienza gustativa intensa.

Birra & dolci: una torta al cioccolato fondente con glassa di miele completa il pasto. Il contrasto tra il ricco cioccolato e la dolcezza del miele si sposa armoniosamente con le note tostate e caramellate della nostra birra, offrendo un finale delizioso e appagante. Perfetta a Natale con il panettone e ottimo abbinamento anche con la Pastiera Napoletana.

la **Pinsa Romana**: Maestosa richiede una Pinsa dai sapori intensi e quindi ancora meglio se preparata con aggiunta di farina di farro e condita con cacao, guanciale di Amatrice, pecorino e funghi trifolati

INGREDIENTI

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

