



# LA DOPPIA

Ispirata alle prime tecniche di essiccazione dei cereali in spazi coperti e ben aerati risalenti al 13° secolo, che permettevano di ottenere malti più chiari e una birra forte.

A quei tempi, la birra era un utile nutriente di sopravvivenza, ma non tutti potevano permettersi di consumarla.

Oggi invece, per nostra fortuna, contribuisce persino a migliorare le relazioni sociali.

Abbiamo prodotto la nostra Doppio Malto anche per questo!

**Fermentazione:** bassa.

**Classificazione legale:** Doppio Malto.

**Aspetto:** oro chiaro con riflessi ambrati.

**Schiuma:** chiara, di grana fine, abbondante, morbida, aderente e persistente.

**Aromi prevalenti:** il maltato ricorda l'aroma del pane caldo e del forno in generale; i luppoli sviluppano aromi di freschezza, di speziato e di fruttato.

**Sapori prevalenti:** equilibrio in ingresso tra il dolce del maltato e l'amarognolo del luppolo arricchito da note decise di fruttato di mela, vaniglia e mandorla. I lunghi tempi di fermentazione e di maturazione consentono di ottenere un finale demi sec luppolato.

**Gradi Plato:** 14,7

**Gradi Alcol:** 6,7% vol.

**Amaro in IBU:** 20

**Temperatura di servizio:** 7/8°C

**Formato:** 50 cl x 16 pz

