Nuovo formato per Birra Moretti Grand Cru e Lunga Maturazione

birra-moretti-grand-cru-e-bm-lunga-maturazione-b249264c

A casa come al ristorante, Birra Moretti ha una birra e un formato in grado di soddisfare i gusti e le richieste dei suoi appassionati. Novità di quest'anno,le bottiglie di Birra Moretti Grand Cru e Birra Moretti Lunga Maturazion enel nuovo formato da 50 cl, pensate per andare incontro alle esigenze della ristorazione e rendere ancora più semplice l'abbinamento a tavola.

Un nuovo formato ideato per soddisfare chi ama accompagnare con un buon bicchiere di Birra Moretti sia le ricette tipiche della nostra tradizione culinaria sia i piatti più ricercati - in trattoria o in pizzeria, come al ristorante. Il formato da 50cl (già proposto per Birra Moretti La Bianca e Le Regionali)verrà destinato al canale Ho.Re.Ca., ideale per il consumo a tavola, da soli o in compagnia.

Birra Moretti Grand Cru e Birra Moretti Lunga Maturazione rappresentano l'eccellenza italiana sia in termini di ricerca e innovazione sia di produzione, seguendo altissimi standard qualitativi. Per queste birre, i Mastri Birrai hanno ricercato gli ingredienti più autentici della tradizione agricola del nostro Paese. Birra Moretti Grand Cru, lanciata nel 2009 per il centocinquantesimo anniversario di Birra Moretti, è stata pensata per veri intenditori, ed è una birra che regala un'esperienza gustativa unica, grazie all'armonia e all'equilibrio delle sensazioni. Per caratterizzare in modo unico Birra Moretti Lunga Maturazione, invece, i Mastri Birrai Birra Moretti hanno deciso di prolungare il periodo di maturazione nei tini, a quaranta giorni. Al palato risulta fresca e morbida, con una nota amara lieve e delicata.

Quella di Birra Moretti è, a oggi, la famiglia di birre più ampia del mercato con diciotto referenze prodotte con i più elevati standard qualitativi.Tutte le birre Birra Moretti sono caratterizzate dall'inconfondibile stile italiano, da materie prime selezionate e da ingredienti di alta qualità. Che sia nella varietà o nel formato, non si ferma la carica innovativa di Birra Moretti.

Birra Moretti Grand Cru
Birra Moretti Grand Cru è una birra ad alta fermentazione, prodotta secondo altissimi standard

qualitativi. Pensata per veri intenditori, regala un’esperienza gustativa unica, grazie all’armonia e all’equilibrio delle sensazioni.
La gradazione alcolica è di 6,8% vol. Va servita in un calice importante, a stelo lungo.
L’aspetto è indubbiamente seducente: ha un bel cappello di schiuma compatta,con piccole bollicine che resistono al passare dei minuti e un luminoso colore ambrato.
I profumi sono intensi e complessi, molto articolati. Da subito emergono note erbacee e sensazioni fruttate che ricordano le albicocche e gli agrumi canditi. In chiusura, una leggera speziatura e note calde di miele d’acacia e di castagno.
Al palato è suadente, con una fresca nota acida ben bilanciata ed equilibrata con la nota più amara.

Birra Moretti Lunga Maturazione
Birra Moretti Lunga Maturazione è una birra ad alta fermentazione. Per caratterizzare in modo unico questa birra, i Mastri Birrai Birra Moretti hanno deciso di prolungare il periodo di maturazione nei tini, portandolo a quaranta giorni. Questo particolare processo, conferisce a Birra Moretti Lunga Maturazione un colore limpido dovuto alla separazione dei lieviti che hanno avuto più tempo per depositarsi sul fondo del tino di maturazione.
Oltre al malto d’orzo e di frumento, i Mastri Birrai Birra Moretti hanno aggiunto, in questa ricetta esclusiva, anche il malto d’orzo caramello che ha la capacità di conferire caratteristiche davvero distintive: un colore caldo, un aroma e un sapore dolce, che ricordano il caramello.
È una birra che cattura per il suo colore dorato, limpido, che ricorda l’oro antico. Nel bicchiere, la schiuma è candida e cremosa. Al naso ha delicati sentori di cereali, di farine di castagno e successivamente note erbacee che ricordano l’eucalipto, il timo e la maggiorana. In chiusura piacevoli note che ricordano la lavanda. Al palato è fresca e morbida. La nota amara è lieve e delicata. Presenta una piacevole morbidezza che ricorda il malto che rende questa birra molto equilibrata.

www.birramoretti.it