Antico Egitto con Birrificio Angelo Poretti, birra ufficiale del MUDEC

birrificio-angelo-poretti-10-luppoli-0ae98212

Dal 13 settembre 2017 al 7 gennaio 2018 **Birrificio Angelo Poretti** accompagnerà i visitatori del **MUDEC - Museo delle Culture di Milano** alla scoperta dell'Età dell'oro egiziana raccontata attraverso la vita e la figura del faraone **Amenofi II**, vissuto tra il 1427 e il 1401 a.C., nella prima mostra monografica a lui dedicata: "**Egitto. La straordinaria scoperta del Faraone Amenofi II**".

Non molti sanno, infatti, che **la birra esiste sin dal 4500 a.C.** e che è stata **la bevanda più diffusa nell'antico Egitto**, usata per diversi scopi: in medicina, ad esempio, per guarire malattie di origine intestinale, per curare le ferite o come antidoto al morso degli scorpioni… Una cultura ultra millenaria dunque, che è stata tramandata fino a noi grazie al fermento del settore e alla continua innovazione, elementi che hanno sempre contraddistinto anche il Birrificio Angelo Poretti e che hanno portato i suoi Mastri Birrai a realizzare una birra dal perlage fine ed elegante frutto della rifermentazione con lievito Saccharomyces Bayanus, lo stesso usato per la spumantizzazione dei vini: **10 Luppoli Le Bollicine**.

- 10 Luppoli Le Bollicine, specialità che si distingue per il colore giallo paglierino, il bouquet variegato e il grado alcolico moderato (6% vol.), ideata nel 2015 per festeggiare l'esperienza universale di Expo 2015;

- **10 Luppoli Le Bollicine Rosé**, birra speciale, innovativa e contemporanea, realizzata unicamente con malto di frumento, che deve il suo colore rosato all'utilizzo della pregiata carota violetta. Il bouquet di 10 luppoli diversi le conferisce un profumo ricco di suggestioni olfattive e delicate note aromatiche per un risultato fresco e sensuale.