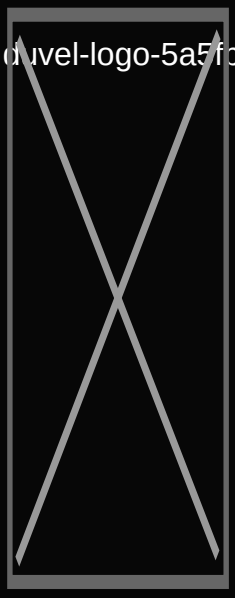
Duvel, con il restyling diventa “un diavolo travestito da angelo”

duvel-logo-5a5fb81a



Un “diavolo travestito da angelo”: questo è Duvel nella sua nuova veste dopo il restyling della bottiglia. Duvel, che in fiammingo vuol dire appunto “diavolo”, è una birra ricca di aromi complessi che cela - dietro l’aspetto candido e raffinato del suo contenitore - una birra dal gusto deciso e dalla gradazione medio-alta (8,5% vol.) che sorprende e capovolge le aspettative. Duvel è una Strong Ale nata in Belgio e prodotta - nel rispetto della ricetta originale - dal 1924 dalla Brasserie Moortgat; una birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, che presenta un colore giallo oro, una schiuma densa e abbondante e un gusto morbido, leggermente luppolato. Trae la sua origine da una miscela di malti belgi e francesi, luppolo ceco e lieviti scozzesi, importati dal figlio del fondatore, Albert Moortgat, addirittura nel 1918. Il suo intenso profumo di crosta di pane e frutta a polpa bianca, unitamente a particolari note erbacee e floreali, la rendono una birra dal gusto pieno inconfondibile.

Il suo corpo strutturato ben si sposa quindi con antipasti importanti di pesce e carni bianche e in generale con primi e secondi complessi ma non molto grassi, con zuppe di cereali e formaggi a pasta dura e semidura. Il gusto unico e il perlage delicato di Duvel si armonizzano infatti perfettamente con

gli aromi della portata alla quale si accompagna, anche nel caso di abbinamenti "particolari" come con lardo affumicato o pasticceria al cioccolato. Per degustarla al meglio si consiglia di servirla tra i 6° e i 10° C.

Grazie al restyling, la stessa passione e gli stessi ingredienti di sempre sono però racchiusi da una forma del vetro più slanciata e sinuosa, raccontati da una nuova etichetta dai tratti preziosi; il sigillo in materiale sintetico e il tappo a corona - segni di un taglio più moderno - impediscono le infiltrazioni di ossigeno e conferiscono immediata riconoscibilità alla bevanda.

Duvel è distribuita in Italia nel formato 75 cl da Dibevit - Import Beer Specialist, da 20 anni leader nazionale nell'importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo.