Per le festività natalizie torna la Magnus di Doppio Malto

super-magnus-ambientata-858ad76c

Torna, leggermente rivisitata ma autenticamente fedele alla tradizione della Doppelbock, la birra speciale per le feste firmata Doppio Malto: è la Magnus, disponibile nel doppio formato da 75 cl e in quello da 150 cl in versione Super Magnus.

La Magnus è racchiusa in **un'elegante bottiglia nera**, accompagnata da un'etichetta dello stesso colore, che richiama i più raffinati champagne. Il caffè, il cioccolato e il tabacco la rendono una birra dai **profumi evocativi**, mentre la **nota** unica **della liquirizia DOP di Calabria** contribuisce a conferirle un sapore pieno ed equilibrato. Ma il nero, si sa, sta bene con tutto: ecco allora che la Magnus diventa l'ospite immancabile in qualsiasi momento di gioia, non solo durante le festività natalizie.

Ovunque ci sia della felicità nell'aria c'è anche Doppio Malto: che si tratti dell'ultimo dell'anno, di una promozione o un compleanno, il **sapore avvolgent**e rende la Magnus una birra perfetta per le grandi celebrazioni, da stappare tutte quelle volte in cui ci si vuole sentire a casa con gli affetti più cari.



Approfondendone l'aspetto, la Magnus è caratterizzata da un

colore ambrato carico e una buona limpidezza, mentre la schiuma abbondante, compatta e durevole e? di colore avorio. L'aroma risulta pulito e fine, caratteristico delle **basse fermentazioni** di cui e? rappresentante. Il profumo, sia fresco sia caldo e avvolgente, rimanda immediatamente alle atmosfere natalizie; alle fresche e acidule sensazioni fruttate di prugna secca rispondono invece le

note di nocciola e crosta di pane, seguite da quelle di liquirizia e caramello.

Il **gusto d’ingresso e? decisamente dolce e abboccato**, l’amaro e? latita e le sensazioni olfattive trovano conferma con la nocciola, il miele e la crosta di pane in evidenza, seguite in seconda battuta da una certa acidulita? fruttata. Tutta questa **dolcezza** viene **controbilanciata efficacemente da un’alcolicità?** evidente che pulisce la bocca e la riscalda anche dopo la bevuta. Si contraddistingue per la cremosità?, mentre il corpo e? agile, snello e mai eccessivo.

Infine, per quanto riguarda **il food pairing**, per via del carattere alcolico di questa birra la si può accompagnare con **piatti che si caratterizzano per succulenza e grassezz**a, come ad esempio un filetto premium lardellato, le bombette pugliesi o una brace mista. Può essere consigliata anche a conclusione del pasto per **accompagnare i dolci come cannoli, sbrisolona e torta caprese.**

CARATTERISTICHE:
• Grado alcolico: 7,5% alc. / vol.
• Plato: 18,5
• Amaro: 20 IBU
• EBC: 58