Moretti presenta nuove ricette esclusive per Selezione Riserva

bm-grani-antichi-288a6d7f

Non si ferma la ricerca di Birra Moretti che presenta due nuove ricette create per esaltare l’estro culinario degli chef stellati sulle tavole più gustose e sofisticate della ristorazione italiana, confermandosi la marca di birra che più di ogni altra negli ultimi 10 anni ha puntato sulla varietà organolettica e sull’abbinamento alla grande cucina.

Nate dalla ricerca maniacale dell’eccellenza dei Mastri Birrai nella selezione degli ingredienti e nella produzione, le due novità Birra Moretti Grani Antichi e Birra Moretti Lunga Maturazione vanno ad aggiungersi a Birra Moretti Grand Cru, lanciata nel 2009 per il centocinquantesimo anniversario. Le tre birre rappresentano l’eccellenza italiana in termini di qualità, ricerca e innovazione, puntando tanto sulla scelta degli ingredienti quanto sulla complessità della ricetta. Per queste birre,tutte ad alta fermentazione, i Mastri Birrai hanno ricercato gli ingredienti più autentici della tradizione agricola del nostro Paese,orzo, frumento, grano e grani antichi 100% italiani,creando tre ricette esclusive,ognuna con specifiche caratteristiche -prodotte in Italia seguendo standard qualitativi altissimi - che consentono esperienze gustative uniche in grado di soddisfare i palati più ricercati.

Selezione Riserva: tre birre senza uguali
Birra Moretti Grand Cru è stata creata con passione dai Mastri Birrai Birra Moretti. È una birra caratterizzata da un colore ambrato, da un bouquet intenso, un corpo intenso, e un aroma ricco ma soprattutto equilibrato.Birra Moretti Grani Antichi nasce dalla riscoperta da parte dei Mastri Birrai Birra Moretti degli antichi cultivar di grano S. Pastore, Senatore Cappelli e Pandas. Questi tre grani antichi vengono maltati per la prima volta da Birra Moretti in una micromalteria e lavorati per esaltarne al meglio le qualità uniche. Birra Moretti Lunga Maturazione viene lasciata riposare in tini di fermentazione per quaranta giorni.Una modalità naturale di lasciare il giusto tempo alla decantazione dei lieviti.

Questa selezione di birre, caratterizzate da una bottiglia elegante e raffinata, è dedicata a chiunque voglia regalarsi un'esperienza di alto livello, provando sapori inediti e comunque ricercati. Sonoperfette in accompagnamento a piatti strutturati e menu importanti, ma riescono a conservare comunque una "facile beva" caratteristica perculiare di Birra Moretti. Si prestano dunque ad essere degustate nei momenti di buona compagnia, all'insegna della convivialità.

Qualità e innovazione: 134 premi in 10 anni

Con le ultime due nate, la famiglia Birra Moretti arriva oggi a contare ben 18 diverse ricette birrarie, una varietà unica nel nostro panorama birrario, in grado di essere abbinata ai sapori delle tante cucine regionali che nel tempo hanno formato la grande cultura culinaria del nostro Paese. La scelta di aggiungere varietà all'offerta ha premiato Birra Moretti che negli ultimi 10 anni ha raccolto ben 134 premi internazionali.

BM Lunga Maturazione**NOVITÀ 2016: 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, con note erbacee che ricordano l'eucalipto, il timo e la maggiorana. 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.

Tipo di birra: Ale Colore:dorato
Gradazione alcolica:7% vol. Temperatura di servizio: 8–10 °C
Tipo di fermentazione: alta Bottiglia: 75cl

BM Grand Cru_new pack**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 date dalla luppolina 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.

Tipo di birra: Ale Colore: ambrato
Gradazione alcolica: 6,8% vol. Temperatura di servizio: 8–10 °C
Tipo di fermentazione: alta Bottiglia: 75cl

gran NOVITÀ 2016:Birra Moretti Grani Antichi

Birra Moretti Grani Antichi è una birra ambrata ad alta fermentazione e dalla schiuma persistente. Presenta al naso un bouquet intenso e avvolgente e al palato risulta ben equilibrata, grazie alla grande attenzione dei Mastri Birrai, nell’unire con sapienza i grani più esclusivi, con malto caramello e luppolo.
I Mastri Birrai Birra Moretti hanno selezionato, dopo un lungo percorso di ricerca, tre varietà autoctone coltivate all’inizio del secolo scorso e poi abbandonate, seppur qualitativamente di altissima qualità,per specie più produttive e resistenti. Birra Moretti le ha recuperate e maltate per creare questa birra unica. Il mix dei grani antichi S. Pastore, Senatore Cappelli e Pandas (10% totale) conferisce a Birra Moretti Grani Antichi caratteristiche inimitabili.L’aggiunta di malto d’orzo caramello alla ricetta dà un colore caldo e un sapore e un aroma fragrante, dolce, tipico del caramello.
Birra Moretti Grani Antichi si presenta con un colore ambrato carico, tendente al ramato. Ha una schiuma compatta con bollicine di grana piccola. Presenta al naso un bouquet intenso e avvolgente, in primis di frutta secca (prugna) e, successivamente, di resine e spezie, tra cui pepe nero e chiodi di garofano. Al palato è decisa e con una fresca acidità. È una birra piena, bene equilibrata e ha una lunga ed accattivante persistenza gustativa.

I grani antichi:
I grani S. Pastore, Senatore Cappelli e Pandas sono varietà tipiche autoctone,coltivate all’inizio del ‘900 nel nostro Paese. Sebbene fossero varietà locali, tradizionali e ricche di nutrimenti, con l’avvento dei nuovi incroci migliorativi, furono messe da partein favore dispecie più produttive e resistenti. I Mastri Birrai Birra Moretti hanno svolto un lungo lavoro di ricerca per recuperare, all’interno dell’ampio panorama agronomico italiano, dellecultivar di graniantichiitaliani, la cui combinazione è in grado di

offrire un’esperienza di gusto del tutto nuova.

Tipo di birra: Ale Colore: ambrato
Gradazione alcolica: 8% vol. Temperatura di servizio: 8–10 °C
Tipo di fermentazione: alta Bottiglia: 75cl

www.birramoretti.it