Stile: Märzen
Alc. 6,0% Vol.
IBU:21

Armoniosa e Maltata

ALLA VISTA: birra di colore ambrato carico tendente al ramato. Schiuma color panna, cremosa, fine e persistente. Buona carbonazione consona allo stile. Pulizia, trasparenza e brillantezza tipiche di una bassa fermentazione.

AL NASO: prevalgono sentori di pane tostato, frutta secca (noci, nocciole) e una lieve nota di toffee, accompagnate da richiami floreali (fiori gialli di campo) ed erbacei (erba tagliata , fieno secco)

IN BOCCA: ingresso morbido, abboccato, con accenti maltati di cereale (crosta di pane, pane tostato) unite a delicate sfumature di caramella mou, frutta candita passa (uvette), miele millefiori e biscotto (savoiardi). Prosegue al palato in un perfetto equilibrio sensoriale, con il dolce e l'amaro che si bilanciano vicendevolmente. Il corpo di media struttura, atto a sostenere la bevuta, risulta nel complesso fluido, agevolando la facilità di bevuta. Finale mediamente secco e armonioso che lascia una percezione generale di nitidezza e pulizia. Birra prodotta in "Decozione", particolare tecnica utilizzata nelle produzioni storiche e originarie di questo antico stile birraio, usata per mettere in evidenza il sapore maltato dell'orzo, impartendo al palato un dolce e pieno gusto di cereale.

ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO: Le Marzen sono tradizionali birre Bavaresi (della Città di Monaco) che storicamente venivano prodotte a Marzo, ultimo mese in cui si era dediti alla produzione di birra, per essere poi maturate in grotte molto fredde prima del consumo estivo. Tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre, per festeggiare l'apertura della nuova stagione produttiva, venivano svuotate le scorte, in quella che sarebbe poi divenuta ai giorni nostri, la più celebre e folcloristica manifestazione birraia a livello mondiale: l'Oktoberfest.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: birra che ben si presta ad accompagnare primi piatti saporiti (risotto zafferano e salsiccia, pappardelle al ragù, ravioli di manzo in brodo) ma anche secondi a base di pollame (pollo allo spiedo o arrosto di tacchino con patate) o di maiale (arista al forno con broccoli stufati, braciola alla romana con spinaci al vapore, spiedini o costolette grigliati).