

La Mora



tipologia: Birra scura doppio malto



stile: Dry Stout



capacità: 50 cl



abbinamenti: Ostriche, frutti di mare, crostacei, carni rosse

Birra in stile Dry Stout ad alta fermentazione ottenuta birrificando malto d'orzo fortemente tostato.

Dalla schiuma compatta e cremosa si presenta di colore marrone scuro quasi nero dovuto all'impiego di orzo torrefatto. Al palato risulta setosa, vellutata, con sentori di caffè, liquirizia, cacao, per lasciare in bocca una nota amara ed intensa. Dal corpo importante si accompagna con pietanze altrettanto importanti come ostriche, frutti di mare, crostacei, carni rosse.

Non viene filtrata né pastorizzata: il lievito depositato sul fondo è segno della genuinità del prodotto.

Servire a 6-8°C in un bicchiere da pinta.

Via Gardesana Sud 3301
Salionze di Valeggio sul Mincio (VR)
Tel. +39 045 6365080

www.seiterre.com
birra@sanleone.net

