


## NECTAR

	<p><b>TIPOLOGIA DI APPARTENENZA:</b> Scura doppio malto - birra al miele (specialità stagionale a tiratura limitata)</p> <p><b>FORMATO BOTTIGLIA:</b> 75 cl</p> <p><b>BICCHIERE CONSIGLIATO:</b> a coppa svasato.</p> <p><b>VOLUME ALCOLICO:</b> 8.0%</p> <p><b>TEMPERATURA DI CONSUMO:</b> 10°C</p> <p><b>SATURAZIONE IN CO2:</b> bassa</p> <p><b>IBU (International Bitter Unit):</b></p>
---	---

**INGREDIENTI:** acqua malto d'orzo miele di castagno del comprensorio del monte grappa(30%) luppolo zucchero lievito

**NOME:** dalla parola “nettare” Il nettare, in botanica, è un liquido zuccherino prodotto dai fiori delle piante per attirare gli animali impollinatori. Questo nome ricorda al consumatore l'attività delle api, per suggerire la presenza del miele nella birra.

**DESCRIZIONE:** è una birra scura, doppio malto, di alta fermentazione rifermentata in bottiglia contraddistinta da note amarognole dovute al malto torrefatto luppolo e al *miele di castagno*, e presenta *note di caramello ed erbaceo, privo di spezie*. È un prodotto “stagionale” per questo la si trova solamente dal periodo di fine ottobre (periodo di fioritura dei castagni del comprensorio del Monte Grappa dal quale viene ricavato il miele) fino ad esaurimento scorte. È una birra corposa, di un *amaro lieve* anche se complesso grazie al sapore persistente del miele che ben lega col malto torrefatto e i luppoli selezionati. Il suo sapore evolve con l'invecchiamento Lasciare un po' “evadere” la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma).

**ASPETTO:** **schiuma:** beige, compatta, persistente, fine; **liquido:** scuro, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Perlage fine.

**BOUQUET:** Miele di castagno pronunciato, balsamico (castagno inquinato da tiglio), erbaceo amaro, torrefatto, leggero caramello, etilico quando la bevanda si riscalda, cera, legno impregnato (telaini alveare).

**SAPORE:** miele di castagno sovrastante, torrefatto, erbaceo amaro, lieve acidità dovuta al malto torrefatto, caramello, amaro da luppolo bilanciato da torrefatto. Amaro complesso frutto di una combinazione di miele, malto torrefatto e luppolo.

**ABBINAMENTI:** consigliata da sola, può essere abbinata con formaggi stagionati forti con odore e sapore pronunciati a pasta molle, cheesecake, affettati stagionati ed affumicati,.

**NOTE:** *lasciar ossigenare per liberare l'eccesso di aroma*

Conservare in piedi al riparo da luce e fonti di calore ad una temperatura inferiore a 20°C

Deposito naturale sul fondo.

Non filtrata

Non pastorizzata