

NEBRA

	TIPOLOGIA DI APPARTENENZA: Ambrata doppio malto FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl								
	BICCHIERE CONSIGLIATO: ampio e largo. VOLUME ALCOLICO: 8 % TEMPERATURA DI CONSUMO: 8-10 °C (10°-12°)								
SATURAZIONE IN CO2: bassa IBU (International Bitter Unit):									
VALORI NUTRIZIONALI PER 100G									
CALORIE IN KCAL	CARBOIDRATI TOTALI IN G	DI CUI ZUCCHERI IN G	PROTEINE IN G	GRASSI IN G	DI CUI GRASSI SATURI IN G	FIBRE IN G	PROTEINE IN G	SALE IN G	NATRIO IN G
66	4,85	1,63	0,49	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo e segale, luppolo, fiori di sambuco (1.2%), lievito

NOME: Il Disco di Nebra è una lastra in ottone con applicazioni in oro risalente all'età del Bronzo che raffigura fenomeni astronomici e simboli d'impronta religiosa. Il disco è considerato la più antica rappresentazione del cielo. Fu rinvenuto nell'estate del 1999 all'interno di una cavità sul monte Mittelberg, nei pressi della cittadina di Nebra, in Germania. Dal 2002 appartiene al museo regionale della preistoria di Halle, in Sassonia-Anhalt. La piastra costruita in bronzo è di forma quasi circolare, con un diametro di circa 32 centimetri e pesa circa 2 kg.

DESCRIZIONE: birra ambrata, doppio malto, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia caratterizzata da un gusto delicato ed un retrogusto persistente molto gradevole contraddistinta da intensi aromi floreali e maltati. La presenza di *sambuco* ci da quella *nota di dolce consistente* che la rendono la nostra birra più dolce e le sue caratteristiche evolvono con l'invecchiamento. "il nostro moscato"

ASPETTO: si distingue inizialmente per la sua schiuma bianca, compatta e persistente; presenta una gasatura delicata. Colore ambrato, senza lieviti in sospensione. Perlage/saturazione fine.

BOUQUET: libera aromi morbidi di fiori bianchi, caramello tostato e toffee, ed infine una leggera speziatura.

SAPORE: delicato, con un retrogusto persistente, molto gradevole in bocca grazie alla corrispondenza tra olfatto e sapore

ABBINAMENTO SUGGERITO: da sola in stile "meditazione" e in qualunque occasione intima o speciale; ottima anche a fine cena con un dolce secco e delicato.



RICONOSCIMENTI SLOW FOOD

WineHunter Award Oro Assegnato a **Nebra** nella fascia di punteggio 90,00-94,99/100, quale **prodotto di eccellenza superiore** grazie ad una produzione artigianale di alta qualità frutto di passione e dedizione. 2017

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