



Villa Maniano

AUTUMN IN MANIANO

Tipologia: Birra Artigianale Italiana

Stile: Chestnut Ale

Ingredienti caratterizzanti: Fiocchi di castagna, luppolo Saphir, cannella.

Fermentazione: Alta

Gradazione alcolica: 5,3%

IBU: 31

Carbonazione: 2,5 volumi CO₂



Processo produttivo: Birra ad alta fermentazione prodotta con una base di malto Pilsner e Vienna, arricchita con fiocchi di castagna precedentemente gelatinizzati e integrati durante la fase di ammostamento. La luppolatura con Saphir viene effettuata in due aggiunte durante la bollitura, mentre una lieve speziatura di cannella accompagna il profilo aromatico senza sovrastare la componente maltata e vegetale della birra.

Fermentazione: condotta a temperatura controllata con successiva maturazione a freddo e rifermentazione in bottiglia per ottenere una carbonazione fine e persistente.

Aspetto: Colore ambrato carico con riflessi ramati e schiuma compatta e persistente.

Profumo: Profumo di cereale e malto con richiami agrumati di cedro e leggere sfumature erbacee. Emergono note di castagna cotta e lievi sensazioni fumé.

Sapore: Ingresso strutturato e scorrevole, caratterizzato da una trama maltata accompagnata da sensazioni vegetali, lieve componente amaricante e freschezza equilibrata. La castagna contribuisce alla profondità gustativa mantenendo continuità con il profilo olfattivo. Finale di media persistenza, con chiusura pulita e lievemente sapida.

Villa Maniano

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY
Via Maniano – Frosinone (FR)