



# Villa Maniano

## GRUÉ DI MANIANO

**Tipologia:** Birra Artigianale Italiana

**Stile:** English Porter

**Ingredienti caratterizzanti:** Grué di cacao, luppolo East Kent Goldings

**Fermentazione:** Alta

**Gradazione alcolica:** 4,9%

**IBU:** 33

**Carbonazione:** 1,9 volumi CO<sub>2</sub>



**Processo produttivo:** Birra ad alta fermentazione prodotta con una base di malto Pale Ale e una selezione di malti caramello e tostati, sottoposta a singolo ammostamento a 65 °C e successiva bollitura con luppolo East Kent Goldings. Durante la fase finale della bollitura vengono aggiunti grué di cacao, integrati direttamente nel mosto per contribuire al profilo aromatico della birra.

**Fermentazione:** condotta a temperatura controllata con lievito ad alta fermentazione, seguita da maturazione a freddo e rifermentazione in bottiglia con moderata carbonazione in stile inglese.

**Aspetto:** Colore nero intenso con riflessi bruni e schiuma compatta di tonalità nocciola.

**Profumo:** Tostatura di caffè, cacao e cereale scuro si intrecciano a leggere sfumature erbacee del luppolo. In sottofondo emergono sensazioni di cacao amaro e lieve liquirizia.

**Sapore:** Ingresso morbido e profondo, sostenuto da una trama tostata equilibrata e da una fresca tensione gustativa. Le sensazioni di caffè e cacao mantengono continuità con il profilo olfattivo, accompagnate da una componente maltata lineare e da un amaro composto. Il finale è persistente, asciutto e pulito.

**Villa Maniano**

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