



# Villa Maniano

## MANIANO MALT & MUST

**Tipologia:** Birra Artigianale Italiana

**Stile:** Italian Grape Ale

**Ingredienti caratterizzanti:** Mosto parzialmente fermentato di Chardonnay, luppolo Citra

**Fermentazione:** Alta

**Gradazione alcolica:** 5,5%

**IBU:** 22

**Carbonazione:** 2,5 volumi CO<sub>2</sub>



**Processo produttivo:** Birra ad alta fermentazione prodotta con malti Pale Ale, frumento e Munic I, brassata con luppolatura a base di Magnum e Citra. Al termine della produzione del mosto birrario viene aggiunto mosto di Chardonnay parzialmente fermentato, in grado di apportare tensione acida, freschezza aromatica e una componente minerale distintiva.

**Fermentazione:** condotta a temperatura controllata, seguita da rifermentazione in bottiglia per ottenere una carbonazione fine e persistente.

**Aspetto:** Colore ambrato chiaro con schiuma compatta e persistente.

**Profumo:** Profilo agrumato e vegetale, con richiami erbacei, sfumature tropicali e leggere sensazioni di cereale e impasto. Chiusura minerale che richiama la ghiaia bagnata.

**Sapore:** Ingresso dinamico, sostenuto da effervescenza vivace e delicata acidità. La componente maltata accompagna la trama luppolata mantenendo equilibrio e continuità gustativa.

**Villa Maniano**

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY

Via Maniano – Frosinone (FR)