

MADRE 1929

— S C H E D A T E C N I C A —



Un mondo fatto di persone, di valori autentici, di passione costante e instancabile.

È così che, dalla tradizione dell'Azienda Agricola Gornati per la coltivazione dei cereali, nasce Madre 1929.

L'orzo dorato dei nostri campi è alla base di una realtà autenticamente italiana.

Dagli ingredienti all'imbottigliatura, con meticolosa attenzione e infinita pazienza creiamo qualcosa di veramente unico.

Perché un sorso non è mai un semplice sorso, ma un'emozione "Grande".



GRANDE STUD

AZ. AGRICOLA GORNATI MATTEO

Via Giusti, n. 34 - 20003 CASOREZZO (MI) - P. IVA 03483040964

www.grandestud.shop

MADRE 1929



BIONDA HELLES

L'oro ammaliante che fa brillare gli occhi e l'animo.

Madre 1929 è la birra chiara che ricalca lo stile tedesco "Helles", prodotta in Italia mediante infusione del malto d'orzo distico.

La sapiente triplice luppatura, grazie all'utilizzo di due differenti varietà provenienti dall'Hallertauer, le conferisce un equilibrio ed un bouquet aromatico unico nel suo genere. Fresca, semplice, ma con il vero sapore vellutato del malto.

Alcool:	4,5% vol. - °P: 11,5°
Bottiglia:	33 cL
Ingredienti	Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Lievito
Valori Nutrizionali:	175 kJ/ 42 Kcal (per 100ml)
Bassa fermentazione:	7/8 giorni a 12° C
Stile:	Helles
Aroma:	Moderatamente luppolato
Gusto:	Morbido, moderatamente frizzante
Schiuma:	Abbondante
Corpo:	Leggero
Colore:	Dorato Chiaro
Temperatura di servizio:	3 C°
Scadenza:	16 mesi dalla data d'imbottigliamento

MADRE 1929

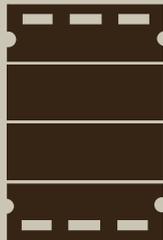
FORMATI

Bottiglia

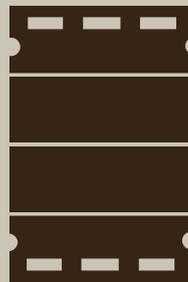


33 cL

Fusti



20 L



25 L

N.B. I fusti non vengono trattati con la pastorizzazione. Di conseguenza la birra al loro interno è da considerarsi artigianale. La bottiglia viene invece trattata con la pastorizzazione, la birra al suo interno non è quindi artigianale.