



BIRRA

MAGALOTTI

1845

NUOVA
ETICHETTA

La **Magalotti** è uno dei marchi più antichi d'Italia. Nasce nel 1845 nella verde Umbria, e più precisamente dalla città di Terni, presso Porta Sant'Angelo, dove, in prossimità di una ricchissima abbondanza di acqua sorgiva, si ergeva la prima sede della birreria. Ancora oggi la birra **Magalotti** viene prodotta rispettando i valori delle materie prime, delle tradizioni, della purezza e della primaria qualità. La **Magalotti** è una **bionda doppio malto** prodotta a bassa fermentazione e dalla lenta e controllata maturazione e ha 7,1 % vol. alc.

33 cl

Abbinamenti gastronomici



- Bruschetta alle verdure



- Pappardelle alla lepre
- Carne di maiale e di manzo alla brace
- Arrosti
- Funghi trifolati o alla brace



- Pecorino
- Taleggio
- Salame Milano
- Mortadella
- Scimudin



6 °C



Stile: doppio malto
Fermentazione: bassa
Aroma: leggermente luppolato
Intensità olfattiva: elevata
Finezza olfattiva: elegante
Ricchezza retroolfattiva: ampia
Persistenza retroolfattiva: lunga
Gusto: amabile
Corpo: strutturato

Amaro: percettibile
Equilibrio gustativo: giusto
Schiuma: aderente
Frizzantezza: decisa
Colore: dorato
Aspetto: brillante
Gradazione: 7,1% vol.
Formato:
 ♦ bottiglia da 33 cl.