



Stile:	Belgian Strong ale
Colore:	ambrato carico, ramato
Schiuma:	leggera a grana fine
Grado alcolico:	8 % vol
IBU:	22
Peculiarità:	non filtrata
Temperatura di servizio:	8° - 10°
Produzione:	stagionale, inverno e primavera.
Ingredienti:	acqua, malto d'orzo, spezie, luppolo, lievito

Descrizione

Si tratta di una birra ad **alta fermentazione** di colore ramato, schiuma color avorio.

Al naso si avverte un prorompente ed irriverente **profumo di spezie** che lascia spazio anche a **note floreali** e di frutta matura, dovuti ad una speziatura finale volutamente evidenziata. Prodotta con l'utilizzo di spezie, petali e frutta secca, ha un **corpo pieno** adatto alla beva. L'attacco dolce lascia spazio quasi subito da un amaro erbaceo che lascia la bocca fresca, con un effetto leggermente balsamico.

Marco Polo One Million è un viaggio sulla **Via delle Spezie**, tra aromi e colori nostrani e di altri mondi, tra antico e moderno, dedicata al più grande viaggiatore di tutti i tempi.

RICETTA STAGIONALE: come Marco Polo questa birra viaggia tra le spezie e le stagioni. Viene prodotta in due periodi dell'anno con spezie, fiori o frutti stagionali, partendo dalla stessa ricetta di base.

Abbinamenti

Formaggi stagionati, cibi speziati, risotti alla zucca, dolci di Natale, ai bei momenti in famiglia, alle partenze, alle avventure.

Servire in bicchiere, con particolare attenzione alla formazione della schiuma.

Formati disponibili

bottiglia da 75cl, lattina da 33cl, fusto KayKeg da 24l

BIRRA ARTIGIANALE

HERBA MONSTRUM Sas di Mantella Marco

via Ettore Monti, 31 23851 Galbiate - Lecco - p.IVA 03404310132 - codice destinatario: SU9YNJA
info@herbamonstrum.it - phone +39 3286987254