

24 FEBBRAIO 2017

PIÙguida

ristoranti

La passione in tavola

Buongiorno,

scopriamo oggi le novità, accuratamente selezionate per lei, da [Birrificio Il Mastio](#).



Il Birrificio Il Mastio prende il suo nome dalla torre principale del castello medioevale di Urbisaglia, centro storico e culturale della Regione Marche. Il legame del birrificio al territorio è molto forte e si realizza nell'utilizzo di gran parte delle materie prime di propria produzione e provenienti dal Maceratese. Ogni sorso di birra, con il suo gusto ed i suoi profumi, è un viaggio nelle Marche e nelle sue tipicità:

Questa è per i fratelli Nabissi la Birra Artigianale.

Buona lettura e arrivederci alla prossima novità!

HELVIA



Guida Slow Food 2017

Golden Ale

Stile Golden Ale. Colore giallo dorato, con schiuma fine e persistente.

Il suo aroma è erbaceo e rinfrescante con un corpo snello. Il suo gusto delicatamente maltato lascia spazio ad un gradevole amaro sul finale.

Ottima compagna di ogni momento.

Grado Alcolico **4,7 %**

Colore **GIALLO**

Gassatura **MEDIA-BASSA**

Amaro **"DOLCEMENTE" AMARA**

Formati disponibili **33 CL - 75 CL FUSTO**



ROAD 77

Amber Ale



Stile Amber Ale. Colore ambrato con schiuma fine e persistente. L'aroma dei luppoli americani è dominante ma ben bilanciato dai malti caramellati, rendendola unica nel suo genere.

Grado Alcolico **5,8 %**

Colore **AMBRATO**

Gassatura **MEDIA**

Amaro **DECISO**

Formati disponibili **33 CL - 75 CL - FUSTO**

LITHA

Blanche



Stile Blanche. Dall'aspetto velato e colore giallo paglierino. Brassata con l'utilizzo di malto e frumento marchigiano. Le caratteristiche note speziate date dal coriandolo e dal cardamomo la rendono molto fresca e dissetante. Montelago è una linea di birre nata in collaborazione con il "Montelago Celtic Festival".

Grado Alcolico **5,2 %**
Colore **GIALLO PAGLIERINO**
Gassatura **MEDIA-ALTA**
Amaro **BASSO**
Formati disponibili **33 CL - 75 CL - FUSTO**



Publiscoop Editore

Piazza della Serenissima, 40/A
31033 Castelfranco Veneto (TV)

Telefono: **+39 0423 425411**

Email: **info@piuguidaristoranti.it**

Sito web: **piuguidaristoranti.it**

DISPONIBILE SU



Google Play



Available on the

App Store