



BEERMOUTH

Uno spirits che si caratterizza alla vista per un bel colore ambrato. Al naso ha note speziate e moderatamente balsamiche. Il gusto è elegante ed equilibrato, con un punto di agrumato un finale persistente e piacevolmente acido. Ottimo bevuto liscio come aperitivo o a fine pasto e anche miscelato.



LA STORIA

Reinterpretare la tradizione attraverso la birra.

Il Beermouth è un prodotto innovativo e al tempo stesso fortemente ispirato dalla tradizione. Nasce dall'unione di una birra di grande personalità e struttura con una miscela di 13 botaniche tradizionali, lavorate con tecniche di estrazione innovative (ultrasuoni e distillazione sottovuoto a bassa temperatura) che ne preservano la fragranza degli aromi. Figlio della visione di Teo Musso nel mondo della birra e la sperimentazione di Dennis Zoppi e Giacomo Donadio. Un incontro di passioni che ha posto le basi per un nuovo modo di intendere la birra e di concepire bevande d'eccellenza nell'ambito della miscelazione.

SCHEDA TECNICA

Colore (EBC) = 38 - 42

Grado alcolico = 19% ABV

Temperatura di servizio = 10/12°C

Abbinamenti

Ottimo aperitivo: si abbina perfettamente con stuzzichini e appetizer. Come fine pasto è buono per la miscelazione. Provatelo servito in un bicchiere da circa 30 cl con un'acqua tonica classica di tipo *indian*: 1/3 di Beermouth + 2/3 di acqua tonica + ghiaccio.



Formati

0,50L