



SCOPRI
MALMADURA

MALMADURA



STILE
GRADO ALCOLICO
COLORE
TIPO FERMENTAZIONE
GUSTO / AROMA
TEMPERATURA DI SERVIZIO
BICCHIERE CONSIGLIATO
LIVELLO SCALA BI
DISPONIBILITÀ
SEGNI PARTICOLARI / NOTE

AGRESTO SOUR ALE
3,5% vol
Chiara
Spontanea
Fruttato / Legno / Acido
10/12°C
Snifter
Fuori scala
Tutto l'anno
Mosto di birra fermentato in spontanea con uva immatura pigiata di varietà Marzemino. Lunga macerazione sui raspi. Invecchiata in barrique.

Il barbaro osserva i vinicoltori andare tra i filari quando l'uva ancora non è matura, li osserva tagliare i piccoli grappoli per lasciare spazio a quelli grandi e belli, perché diano vino migliore. Camminando, raccoglie gli scarti innocenti, per trasformarli in linfa inebriante: nasce Malmadura, **birra estrema, piacevolmente acidula, rinfrescante, bevanda per pochi.**