



SCOPRI  
MARZARIMEN



# MARZARIMEN

STILE	RED SOUR IGA (Italian Grape Ale)
GRADO ALCOLICO	7,5% vol
COLORE	Chiara
TIPO FERMENTAZIONE	Spontanea
GUSTO / AROMA	Uva / Legno / Acido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12°C
BICCHIERE CONSIGLIATO	Snifter
LIVELLO SCALA BI	Fuori scala
DISPONIBILITÀ	Tutto l'anno
SEGNI PARTICOLARI / NOTE	Mosto di birra fermentato spontaneamente con uva pigia/ diraspata di varietà Marzemino. Invecchiata in barrique.

Lungo la calata il barbaro si concede una sosta: in un villaggio gente semplice lo sfama, lo accoglie, mentre in quei giorni raccoglie un'uva antica. Il barbaro si incuriosisce e ricambia con la sua fatica: fermenta l'orzo dei suoi avi, aggiunge i succosi grappoli. Nasce così Marzarimen, **liquido che sancisce tra due popoli un'amicizia.**