

LEGGNO ANTICO

VINO DI MALTO

VOL 11%

AFFINATO IN BARRIQUE VERGINE



1. ASPETTO:

Vino di malto agricolo prodotto in modo artigianale, non pastorizzato e non filtrato, dal colore ambra profonda e luminosa, con riflessi ramati che ne esaltano la vivacità. La schiuma è assente, lasciando l'intera scena alla contemplazione della limpidezza e del colore intenso del prodotto mentre lo si fa roteare nel suo piccolo calice, in linea con la sua natura importante e matura.

2. AROMA:

Aroma ampio e maltato, con note pulite di biscotto, crosta di pane e malto dolce, sfumature di liquirizia. L'affinamento in barrique vergine dona sentori di legno nuovo e vaniglia, che si integrano con delicati sentori tostati, fondendosi ed esaltando la componente maltata.

3. DEGUSTAZIONE:

Al palato è corposa e avvolgente, con una trama maltata più viva e definita. Il contributo del legno vergine dona una lieve nota tannica e una sensazione più lineare e pulita, che bilancia la morbidezza del corpo. Il finale è armonico e persistente, con richiami al malto e al legno che si fondono in modo elegante, lasciando una chiusura armonica e invitante.

SIGNORABIRRA®

STILE

Vino di Malto

GUSTO

Corposo, maltato, tannico

INVECCHIAMENTO

6/8 mesi in barrique vergini di rovere francese

GRADO

11%

TIPO DI FERMENTAZIONE

Alta

TEMP. DI SERVIZIO

18/20 °C

COLORE

Scuro, riflessi ramati

AMARO

38,8 IBU

AROMA

Malto, vaniglia, marsala

SERVIZIO

Calice da sherry

