



Mayno

Birra scura in stile Oatmeal stout prodotta con avena.

Di colore nero impenetrabile con schiuma densa color crema. Prodotta con una miscela di malti tostati che conferiscono delicati aromi di caffè, tipici dello stile. Di corpo e frizzantezza contenuti, in bocca è morbida e offre gradevoli note di malto tostato, caffè, cacao e una lieve nota luppolata conferita dai luppoli americani. Leggera ed equilibrata, molto beverina.

Amaro	★ ★ ★ ★ ★
Dolcezza	★ ★ ★ ★ ★
Intensità	★ ★ ★ ★ ★
Corpo	★ ★ ★ ★ ★



Gradazione	Alc. 5.4%vol
Stile	Oatmeal stout
Servire a	6-8°C
Abbinamenti	Birra a tutto pasto, ottima in abbinamento a molluschi e crostacei. Si sposa anche con paste secche e dolci al caffè o cioccolato.
Luppolatura	Columbus, Mossaic, Simcoe
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, avena, lievito
Disponibilità	Stagionale Bottiglie 33cl, fusti