

# ARTURO 3.0

# BIRRA



50 cl

La **Birra Arturo 3.0** nasce dall'iniziativa del titolare dell'azienda agricola San Carlo Grani, produttore di mais Rostrato Rosso. Le proprietà benefiche di questo mais antico sono ben note anche alla Fondazione Veronesi (vedi pubblicazione sul sito internet del 29-05-2014).

Da questo interesse per la salute e per il cibo sano Arturo decide di realizzare anche una birra con il proprio mais.

La "**Arturo 3.0**" presenta un colore rosso rubino da 6% ALC. Non viene filtrata ne' pastorizzata per preservarne le proprietà benefiche e per esaltarne sentori ed aromi, mantenendo inalterate tutte le sue qualità organolettiche.

Il procedimento avviene con una prima alta fermentazione mentre la seconda avviene in bottiglia. Va servita in calici di vetro sottile e versata in modo deciso per facilitare la formazione della schiuma soffice come una crema. Al primo sorso protagonisti sono il malto d'orzo e il mais, che dopo pochi istanti lasciano spazio al luppolo. Una birra equilibrata ottima se abbinata a pizza, ai primi piatti saporiti, arrostiti, carne alla brace e formaggi.

Servire a 8-10° C. Va conservata in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.