

# IDUETT

## Damm



Trova la tua  
scheda di  
degustazione

## DAMM DUET

- Giallo dorato, schiuma bianca fine, persistente.
- Aromi di drupacee, di agrumi e un accenno di frutta tropicale.
- Gusto dolce con note acide, elegante pastosità e pulizia. L'acidità dell'uva le conferisce tensione, e complessità, mentre il malto aggiunge corpo, struttura, densità e morbidezza che bilanciano ogni sorso conferendo una piacevole persistenza al palato.
- Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei e altri frutti di mare.

○ Luogo d'origine: <b>BARCELONA - SPAGNA</b>	○ Grado sacc.: <b>13,1°</b>
○ Stile: <b>GRAPE ALE</b>	○ Punto d'amaro: <b>10 IBU</b>
○ Fermentazione: <b>ALTA</b>	○ Temp. di servizio: <b>9/10°</b>
○ Grado alcolico: <b>5,5% vol.</b>	○ Saturazione: <b>5,0 g. CO2/l</b>

### IL PRESTIGIO DELLA BIRRA IN SPAGNA

Oltre 140 anni fa, il giovane mastro birraio **August Kuentzman Damm** emigrò dall'**Alsazia** con la moglie Melanie, in fuga dalla guerra franco-prussiana. Il viaggio li portò sulla costa mediterranea, dove realizzarono il loro sogno: **fondare un birrificio e creare la loro birra**. Fin dalla sua fondazione, la qualità degli ingredienti è la **priorità del birrificio**: per questo lavorano direttamente con i coltivatori locali. Una volta selezionato, l'orzo arriva alla malteria, dove germoglia per essere poi essiccato e tostato, sotto l'**occhio vigile dei mastri birrai**.



### DUET DAMM

Duet è una birra acida che unisce orzo e Grenache bianco, simboli delle colture e dei luoghi della Catalogna e della cultura delle bevande mediterranee. Il carattere di questa birra esprime i batteri lattici e i lieviti ale che danno origine ad una birra acida, equilibrata e ricca di sfumature.

○ **3406 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.



by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

**Radeberger Gruppe Italia S.p.A.**

Via Renata Bianchi, 40

16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it

2

ALTA FERMENTAZIONE

LE CLASSICHE AD ALTA FERMENTAZIONE