

# BIRRA MORETTI

## Le Regionali Siciliana



Tipo di birra: Lager

Gradazione alcolica: 5,8% vol

Tipo di fermentazione: Bassa

Colore: Limpido

Gusto: Saporito, morbido, ricco di aromi intensi  
come la terra da cui nasce, con un  
sentore floreale molto gradevole

Temperatura: 3-6°C

La Zagara è il fiore degli agrumi, tipico della Sicilia, dove viene usato per creare essenze e per abbellire i bouquet delle grandi occasioni. E allora... fiori d'arancio! Oggi si celebra il matrimonio di sapori di Birra Moretti alla Siciliana con selezioni di fiori di Zagara, che conferiscono a questa birra un gusto morbido, moderatamente amaro e ricco di gradevoli sentori floreali.

Per gustare al meglio Birra Moretti alla Siciliana vi consigliamo di usare un calice a imboccatura stretta, che limiti la schiuma e permetta di apprezzare al meglio i profumi e gli aromi di questa birra.

Da abbinare preferibilmente con:

Pesce alla Griglia

Carpaccio di Pesce

Frittura di Mare



# BIRRA MORETTI



Tipo di birra: Lager

Gradazione alcolica: 5,5% vol

Tipo di fermentazione: Bassa

Colore: Miele Intenso

Gusto: Deciso con un aroma di castagna e  
sentori di erbe secche e ago di pino

Temperatura: 3-6°C

I cereali sono una delle materie prime della birra. La sfida per i nostri mastri birrai era dare a Birra Moretti alla Toscana un carattere forte e definito... "massiccio". La scelta è stata quella di aggiungere l'orzo, tipico della Maremma, che conferisce alla birra un gusto completo, caratterizzato da una nota piacevole di amaro e un sentore di castagna, erbe aromatiche e ago di pino.

Per gustare al meglio Birra Moretti alla Toscana vi consigliamo di usare un calice a imboccatura stretta, che limiti la schiuma e permetta di apprezzare al meglio i profumi e gli aromi di questa birra.

Da abbinare preferibilmente con:  
Pappardelle al Ragù di Cinghiale  
Zuppa di Cereali  
Affettati Misti

