



Birra Amber Ale



MOZZO

La birra Cervisia nasce nel 1906 a Genova, nella Fabbrica Birra Cervisia di Rivarolo Ligure, che già nel 1932 cambiò ragione sociale in Birra Cervisia Società Anonima. Nel 1952 la birreria venne rilevata, insieme alla birreria Metger ed altre, dai F.lli Luciani: cambiò quindi nuovamente ragione sociale e diventò Società per Azioni Metger. Nel 1974 il gruppo fu acquisito dalla birreria Dreher che continuò la produzione fino al 1985, anno in cui chiuse definitivamente.

Si tratta quindi di una storia nata più di un secolo fa nella Genova d'inizio '900... città da sempre votata a Gambrinus, il dio protettore della birra, che viveva nelle storiche birrerie: locali rinomati in tutta Italia, dai tavoloni sempre gremiti di commensali che brindavano con boccali colmi di birra e gustavano i succulenti piatti, frequentatissimi da avvocati così come operai, tutti quanti riuniti con il solo scopo di placare la propria sete.

Cervisia rinasce oggi più audace che mai, con lo stesso spirito autentico ed artigianale, declinato in tre diverse specialità. MOZZO è l'amber ale Cervisia, con aromi di frutta ed erba dati dai malti Pilsner, Caramel Dark, Aromatic e Chocolate, prodotta con luppoli Magnum, Willamette, Centennial in bollitura, con la successiva aggiunta in dry hopping di luppoli Galaxy e Cascade. Disponibile in fusto polikeg da 16 lt.

Mozzo



Tipologia birra:
Gradazione alcolica:
Tipo di fermentazione:
Grado Plato:
IBU:
EBC:
Colore:
Schiuma:

Aroma:

Gusto:

Amaro:
Corpo:
Temperatura di servizio:
Shelf life:
Formati:

Birra Amber Ale
 Alc. 5,4%
 Alta
 11,5
 31
 29
 Ambrato con riflessi ramati
 Candida, compatta, fine e persistente
 Note evidenti di caramello, di biscotto e di frutta che riporta alla polpa di albicocche. Note di miele di castagno e leggere di arachidi.
 Ingresso dolce di malto e di caramella d'orzo, un fruttato leggero e un amaro che chiude il sorso armonizzando la bevuta. Finale corto, breve persistenza, benequilibrata.
 Accentuato
 Rotondo
 8° C
 8 mesi
 Fusto Polykeg 16 lt



Formaggi di media stagionatura o leggermente piccanti. Primi piatti con sughi di carne, anche lasagne. Cucina indiana (curry). Costine di maiale alla griglia, pizza con salame piccante.



Fusto 16 lt

Tipo di fusto: Polykeg
Tipo di attacco: Baionetta
Grado di saturazione:
 5.1 g/L di CO₂

Pallet

Confezioni per pallet: 24
Strati: 2
Confezioni per strato: 12
Dimensioni: 101,6 x 80 x 120 cm
Peso: 457 kg