



## NÖEL CHOCOLAT

**Birra scura, di color marrone *tonaca di frate***, si presenta con una schiuma compatta e persistente. Al naso **profumi di cioccolato** che si armonizzano con leggere **note torrefatte e di frutta secca** riconducibili al cereale con cui viene prodotta.

L'uso sapiente di **cacao Criollo di Domori**, nella rara, **pregiata e aromatica varietà Chuao**, caratterizza la birra fin dal primo sorso evidenziando **piacevoli e calde note di cioccolato** - ben equilibrate con i **sentori di cereale torrefatto - che evocano ricordi di frutta secca**. Presente la nota amaricante del luppolo che lascia in bocca un equilibrato **retrogusto tra dolce e amaro, appagante ad ogni assaggio**.

Ringraziamo il maestro cioccolatiere **Gianluca Franzoni** per aver tostato le fave di questo prezioso e antico cacao rendendo unica la nostra **birra di Natale**.

### Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, **malto d'avena**, **malto di frumento**, granella di Cacao Criollo Chuao dell'azienda Domori (1,2%), **malti d'orzo** torrefatti, zucchero, luppolo, lievito.

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 8,5%

**Gradi Plato:** 19,0

**Colore (EBC):** 50-55

**Grado di amaro (IBU):** 20-24

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C

### Abbinamenti

Ideale per accompagnare i cibi speziati invernali, e perfetta con i dolci natalizi, e il panettone classico o con i dolci speziati con cannella o arancia.

### Formati

0,75L

1,5L

24L

