



**MATTHIAS
MÜLLER**
IL MASTRO BIRRAIO

la bassana

LA SUA IMPRONTA: FRESCA E LEGGERA

BIRRA DI FRUMENTO E FARRO CON ASPARAGO BIANCO

Birra fresca e delicata, retrogusto amabile con le sfumature sulfuree tipiche dell' asparago bianco. Perlage vivace, schiuma bianca e compatta, lieviti a sedimento che conferiscono digeribilità e un aspetto torbido.

Si sposa con tutti gli alimenti leggeri. Ideale con primi piatti a base di riso, secondi piatti di pesce e crostacei e verdure croccanti.

Abbirramenti Vegani proposti: riso venere agli asparagi, casoncelli di farro al seitan o asparago verde caramellato ricoperto di fondente.

Consigliamo di servirla nel nostro calice personalizzato per esaltarla al meglio.



4,6/4,8 % vol.

Alta fermentazione cui segue la rimaturazione in bottiglia.

Formato:

0,75l

FILOSOFIA BIRRARIA

Gusto senza confini
Tecnica tedesca
Stile italiano

Le birre di Matthias Müller sono

NATURALI, INTEGRALI, NON PASTORIZZATE, NON FILTRATE, RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA



birramueller.com



0,75l

la bassana



La sua impronta
FRESCA E LEGGERA

MALTI USATI

Malto di frumento, malto di orzo e malto di farro. Il farro utilizzato è un'antichissima varietà - Frankenkort - molata a pietra in un vecchio maleficio solo ed esclusivamente per le birre di Matthias Müller.

LUPPOLI USATI

Hallertauer Tradition

GRADI PLATO ORIGINALI

11.8

TIPOLOGIA DI APPARTENZA

Birra Bianca

CONTENUTO ALCOL

4,6-4,8% vol.

Si è preferito non intervenire nella naturalezza del processo di birrificazione, per questo motivo ogni cotta può sviluppare un coefficiente alcolico leggermente diverso a seconda dei livelli dei lieviti e del malto.

VIAGGIO

La Bassana è una versione originale della famiglia delle Weizen in cui l'asparago bianco biologico, rigorosamente di Bassano, rafforza la freschezza e il candore della birra di frumento. L'idea di questa birra è nata al primo tepore di un giorno primaverile a Bassano del Grappa si è perfezionata tra i profumi della cotta a fuoco diretto.

STAGIONALITÀ

Primavera/Estate

CLASSIFICAZIONE FERMENTAZIONE

Alta fermentazione a cui segue rimaturazione in bottiglia

CLASSIFICAZIONE PROVENIENZA

Germania, Baviera.
Zona della Foresta Bavarese, Apostelbräu

DENOMINAZIONE DI VENDITA SECONDO LA LEGGE ITALIANA

"Birra di frumento al malto di farro e all'asparago"



La preparazione della miscela con il metodo antico della **decozione a fuoco diretto** consente di ottenere sapori e profumi autentici.



L'**antica sapienza** consente l'integrità della birra, salvaguardando sostanze naturali, vitamine sapori e profumi.



Un **lievito** per l'alta fermentazione principale e un secondo lievito di bassa fermentazione per la rimaturazione in bottiglia. La combinazione di due lieviti diversi consente di creare una Weizen che si può definire italiana, molto digeribile e molto delicata.



Apposite vasche rallentano la **fermentazione**. Essendo aperte permettono l'espulsione di elementi volatili non desiderati.



Il **tempo** è il quinto ingrediente necessario per la lavorazione naturale. La Bianca deve riposare in bottiglia per 4 settimane in particolari "camere di maturazione".



Nella fase di cottura degli ingredienti viene aggiunto l'**asparago bianco**, macinato sott'acqua per mantenerne intatti profumi e aromi.



La birra viene conservata **cruda** permettendo che tutte le sostanze formatesi nel processo di birrificazione rimangano vive



L'**acqua** per La Bassana proviene dal Parco Nazionale "Foresta Bavarese e delle Bohemia" che si estende fra la Baviera e la Repubblica Ceca e viene utilizzata pura come sorgente dalla fontana, senza alcun trattamento e senza cloro.



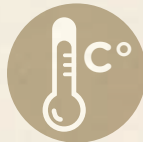
Tutte le birre Matthias Müller sono **100% vegane**.



Per il formato da 0,75 l consigliamo il calice personalizzato de La Bassana



Risciacquo del bicchiere con acqua fredda



Temperature di servizio consigliata 6-8°C



La bottiglia viene rimastata per sciogliere il sedimento, parte integrante del profilo aromatico



Versamento di ca. 80% nel bicchiere inclinato



Inserimento del lievito sul fondo e creazione del capuccio di schiuma