



**MATTHIAS
MÜLLER**
IL MASTRO BIRRAIO

la spadona

LA SUA IMPRONTA: VIGOROSA E MORBIDA

BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO CON RADICCHIO ROSSO

Birra corposa dal gusto morbido e deciso retrogusto di radicchio rosso di cui conserva la particolare amarezza equilibrata dai sentori di malto. Perlage molto fine, schiuma compatta, lieviti a sedimento.

Ideale con i piatti ricchi della tradizione veneta, carni rosse e selvaggina. Interessante l'abbinamento con frutta secca e dolci da forno.

Abbirramenti Vegani proposti: spatzle alla zucca con crema di radicchio e porro, polpettone di azuki e salvia, spezzatino di seitan e radicchio.

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



5,9 % 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, RIMATURATE IN BOTTIGLIA



birramueller.com



0,75l

MATTHIAS MÜLLER
IL MASTRO BIRRAIO



la spadona



La sua impronta
VIGOROSA E MORBIDA

MALTI USATI

Malto di orzo biologico

STAGIONALITÀ

Autunno - Inverno

LUPPOLI USATI

Hersbrucker

GRADI PLATO ORIGINALI

16,0

TIPOLOGIA DI APPARTENZA

Birra rossa doppio malto al radicchio rosso

CLASSIFICAZIONE FERMENTAZIONE

Bassa fermentazione a cui segue rimaturazione in bottiglia.

CLASSIFICAZIONE PROVENIENZA

Pieve di Soligo
Treviso

CONTENUTO ALCOL

5,9% 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.

DENOMINAZIONE DI VENDITA SECONDO LA LEGGE ITALIANA

"Birra doppio malto"

VIAGGIO

Treviso. Spadone è il nome della tradizione trevigiana con cui si identifica la tipologia di radicchio utilizzata in questa ricetta. Lo Spadone, conosciuto anche come "Fiore d'Inverno", è il simbolo di un'identità forte della terra trevigiana scelta da Matthias come luogo in cui vivere.



La decozione permette di eliminare le sostanze volatili sgradevoli e consente di infondere sapori secondari piacevoli. La cottura avviene a **vapore**.



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



La Spadona fermenta con un **unico ceppo di lievito**.



La Spadona **fermenta** in serbatoi cilindroconici verticali.



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



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



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



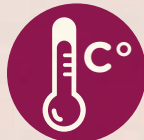
L'**acqua** per La Spadona proviene dal fiume *Schievanin*, che nasce nelle Dolomiti, e viene utilizzata pura (arriva in birrificio attraverso una tubazione dedicata) come sorge dalla fontana, senza alcun trattamento e senza cloro.



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



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