

Arriva la prima birra fermentata col mosto d'uva Franciacorta

written by Redazione
10 Settembre 2015



Dal 2002 Villa Crespia, di Adro, sceglie di produrre Franciacorta a Dosaggio Zero per raccontare la variabilità dei suoli attraverso i suoi vini. L'amicizia di Michela Muratori con i giovani birrai Matteo e Christian del Birrifico Curtense di Monterotondo ha creato i presupposti per dare vita ad una birra a Dosaggio Zero con mosto d'uva di Franciacorta. Dalle uve di Pinot nero raccolte nel Vigneto Fornaci di Villa Crespia ad Adro dalla vendemmia di questo agosto 2015 è stato selezionato il mosto da utilizzare per la nuova birra battezzata Birra #Dzero. La Birra #Dzero sarà in degustazione in anteprima domenica 20 settembre dalle ore 16.30 a Villa Crespia, quando la cantina sarà aperta al pubblico in occasione del prossimo Festival del Franciacorta in Cantina. La degustazione della nuova birra,

alternata a calici di Franciacorta a Dosaggio Zero, sarà accompagnata dal Pane&Salamina preparato dalla Trattoria del Gallo di Rovato, per l'occasione in trasferta a Villa Crespia. Oltre al Pane&Salamina, in anteprima si potrà provare anche il Mc Burger #Dzero, un panino preparato con prodotti tutti molto 'local' da pensare in abbinamento a Franciacorta o Birra, secondo i gusti. La presentazione della Birra #Dzero sarà accompagnata dalla musica live del mitico Charlie Cinelli, amico sostenitore di questo nuovo progetto!

www.arcipelagomuratori.it