



Magiuster (alc. 8,5% vol circa)

La Magiuster (fragola nel dialetto locale) è una birra aromatizzata alla “Fragola Profumata di Tortona”, presidio Slow Food.

La birra è di color oro antico e schiuma bianca a grana media, poco persistente. L’aroma, tipico del frutto utilizzato, ricorda le fragole di bosco, floreale e una leggera nota di aceto balsamico.

In bocca si percepisce immediatamente una gasatura fine e sentori di miele millefiori. Trovano conferma la fragola di bosco e un finale di aceto balsamico, corpo leggero e persistenza media lasciano la bocca pulita.

Abbinamenti suggeriti: ideale con aperitivi, fritti di verdure, crostacei, crudità di pesce e buon contrasto con dolci a pasta secca.