

## Cantine Antica Grotta

*Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar*

# HY Cuvee The Original Super Beer Zago 11% 75cl astuccio cartone

Prezzo per Unità (pezzi): € 15,50 (incluso 22 %  
I.V.A.)



### CUVÉE DI MALTO ZAGO: L'ECCELLENZA A TAVOLA

La Zago nasce nel 1978 dall'idea del titolare Mario Chiaradia di diffondere la sua passione per le "Living beers" ovvero Cuvée di malto vive, ricche di lieviti, artigianali e non pastorizzate. Andare oltre i confini della consuetudine, nel rispetto però della tradizione: questo ha permesso alla Zago, nei suoi trent'anni di attività, di raggiungere i massimi livelli di qualità ed innovazione. Il debutto con prodotti a ricetta e marchio propri avviene nel 1995 con The Original H&Psi, la prima birra a metodologia Champenoise, ed è subito un successo: l'inizio di una lunga serie di trionfi legati ad un processo di ricerca, esperienza e passione per le birre d'alta qualità, allo scopo di creare prodotti speciali che nascono dallo studio diretto dei gusti dei consumatori, seguendo la continua evoluzione delle loro preferenze e delle tendenze del momento. Zago è leader nel campo delle Cuvée di malto a metodologia Champenoise e a rifermentazione, ma offre anche un ampio ventaglio di scelta fra tutte le tipologie di birre, proprio per incontrare al meglio i gusti del pubblico: più leggere e beverine, come le pils, birre non filtrate e crude, birre di frumento, birre in stile abbazia belga, da meditazione e da dessert, tutte prodotte artigianalmente, non pastorizzate e con l'uso di ingredienti naturali puri come l'acqua, il malto, il lievito e il luppolo, senza aggiunta di aromatizzanti o conservanti.

### Cuvée di malto in bottiglia

**Bottiglie eleganti, che creano l'atmosfera giusta per ogni occasione.**

**Prodotti di elevata qualità, ampia scelta di stili e gradazioni che soddisfano pienamente tutti i gusti, anche i più ricercati, incontrando il cibo in ogni suo abbinamento.**

**Queste sono le Cuvée di Malto ZAGO in bottiglia, birre uniche e speciali, da degustare in accompagnamento al cibo sia al calice, sia come ingrediente della ricetta stessa, ma anche**

perfette nel dopocena, con il dessert o come birre da meditazione.

## HY CUVÉE

*Realizzata con lo stesso metodo dello Champagne, secondo un'antica ricetta, deve il suo colore ramato all'uso del malto tostato.*

**Nome:** HY Cuvée si pronuncia 'ai Cuvée'.

**Metodologia:** Champenoise.

**Stile:** extra strong, doppio malto, con lieviti vivi selezionati.

**Fermentazione:** alta, a rifermentazione naturale in bottiglia.

**Colore:** giallo oro ramato.

**Gradazione:** Alc. 11% Vol.

**Temperatura di mescita:** 8-10°C

**Marchio:** rappresenta le divinità egiziane Iside ed Osiride che brindano al buon proseguimento della gioia e della convivialità nel 3° millennio.

[Informazioni Venditore](#)

**Recensioni Clienti:** Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.