

MAZI



LA BIONDA MARCHIGIANA,
DAL GRANO MULTIETNICO



mollno
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com

LAGER MAZÌ

Sin dal primo Medioevo, la birra è stata soprannominata il 'pane liquido' e ancora oggi quest'espressione la ritroviamo nella nostra quotidianità alimentare.

Questo è ciò che ha spinto il nostro molino a intraprendere un nuovo percorso, vista la comune esperienza cerealicola tra i due mondi, ricollegandoci a un progetto unico già in essere nella nostra realtà: il nostro grano Mazì.

La nostra BIRRA MAZÌ è una bionda, lager a bassa fermentazione, prodotta con un insieme di oltre 2.000 varietà di grano provenienti da tutto il mondo e coltivate unicamente nella nostra azienda agricola. È caratterizzata da un colore biondo velato e una torbicità unica donatole dallo speciale frumento utilizzato.

Rotonda ed equilibrata, ha un grado alcolico basso ma con tanto carattere e struttura dati dalla grande miscela delle diverse varietà del nostro grano Mazì.

I tempi di maturazione sono molto al di sopra della media delle birre italiane, 90 giorni. Un lungo tempo che ci permette di sprigionare al massimo tutte le note aromatiche di MAZÌ.

SCOPRI IL PROGETTO DI COLTIVAZIONE MAZÌ



BIRRA MAZÌ: una bionda marchigiana, ma dall'animo multietnico che rispetta appieno quella biodiversità che da sempre valorizziamo.



molino
PAOLO MARIANI[®]
mollnomarianipaolo.com