



STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini** trovavano rifugio presso l'**abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

ORIGINI

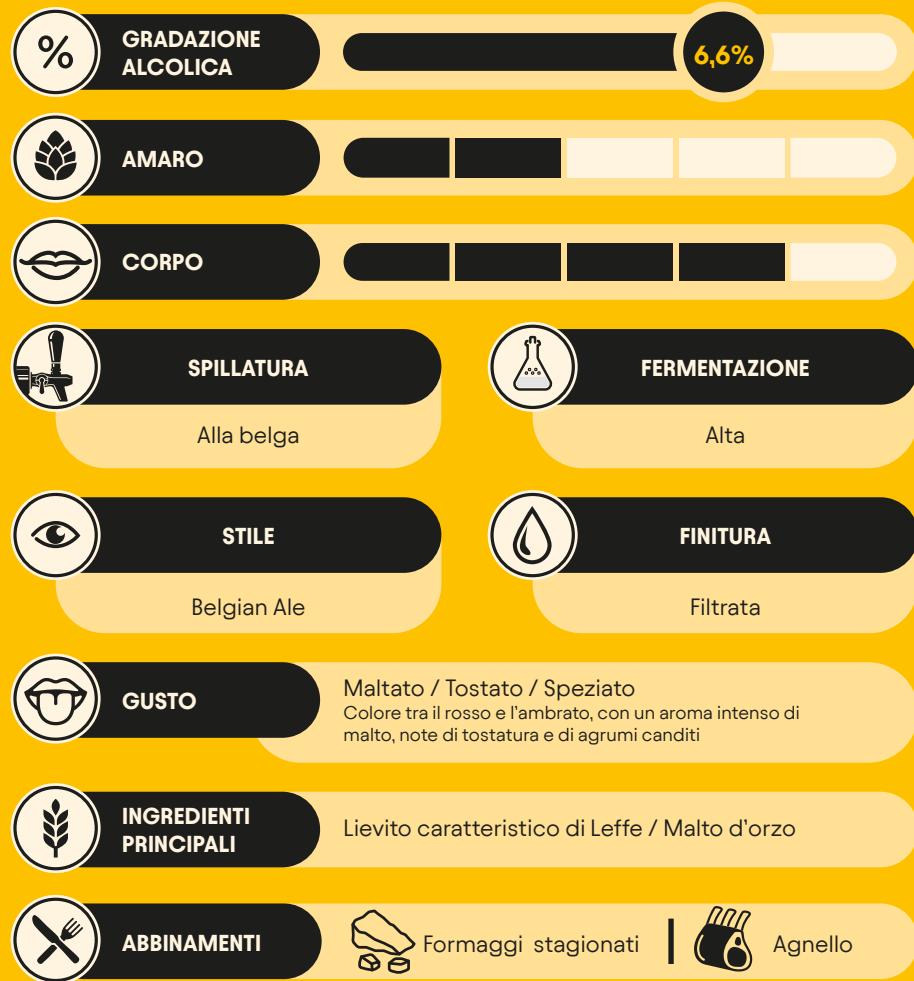
Dinant, **Belgio meridionale**

IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

SOLO PER L'ITALIA

Leffe Rouge viene prodotta esclusivamente per i consumatori italiani. Con il suo gusto avvolgente caratterizzato dalle **note caramellate**, è una birra d'abbazia belga che si presenta con un **colore ambrato intenso**, una **schiuma densa e persistente**, **aromi di panificazione e sentori lievemente tostati**.