

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

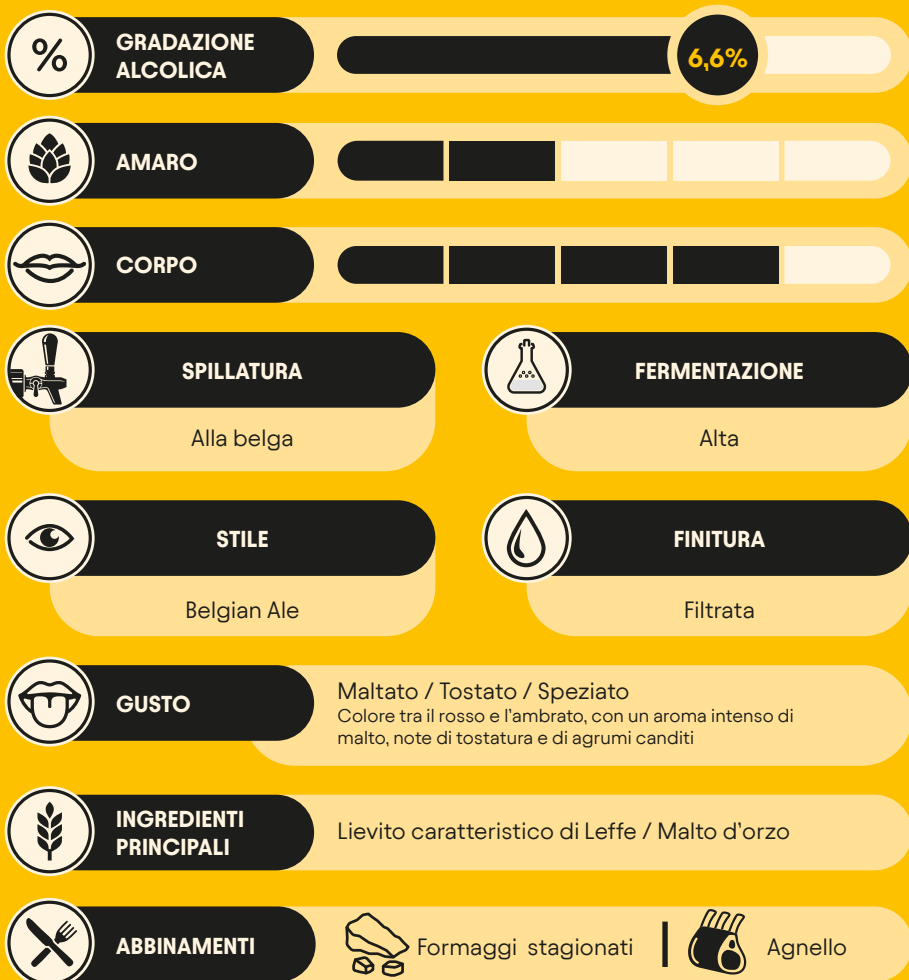
Dinant, Belgio meridionale

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**.