



COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

IPA ARTIGIANALE

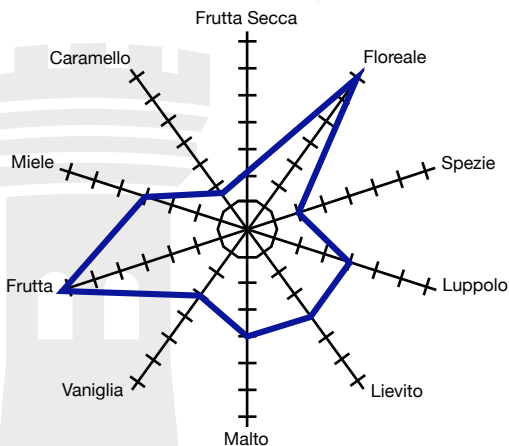
Corposa e avvolgente

Caldi toni del miele per questa Birra Artigianale IPA Collesi straordinariamente calda e avvolgente. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, si caratterizza per la schiuma compatta. Di buona corposità, la Birra Artigianale IPA Collesi regala al palato un gusto intenso e persistente, ben equilibrato e mai pungente. Piacevole anche all'olfatto, unisce note di pompelmo e di frutta tropicale.

Abbinamenti Gastronomici

Con il suo equilibrio e la sua intensità, questa Birra Artigianale IPA Collesi crea perfette armonie di gusto con primi piatti con verdure e con carpacci di carne e verdura. Gratificante l'abbinamento con i bucatini all'amatriciana. Si accompagna bene anche a carciofi e asparagi, piatti di pesce e in particolare crostacei e con pesce bianco cucinato in umido con intingoli saporiti. La Birra Artigianale IPA Collesi valorizza inoltre il sapore deciso dei formaggi molto stagionati.

Profilo sensoriale



Stile: **INDIA PALE ALE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
SOTTOPOSTA A PROCESSO DI DRY HOPPING**

IBU: **33**

EBC: **16**

Grado Plato: **19.5**

Grado Alcolico: **8,5%**

Shelf Life: **30 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO**

Temperatura Di Servizio: **4/5°**

Formati: **750 ML**

Bicchiere Consigliato: **CALICE**

Ingredienti: Acqua del Monte Nerone, Malto d'**Orzo**, Malto di **Frumento**,
Mais, Zuccheri, Luppolo e Lievito.

Metodo di Conservazione:

