



COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

CHIARA ARTIGIANALE

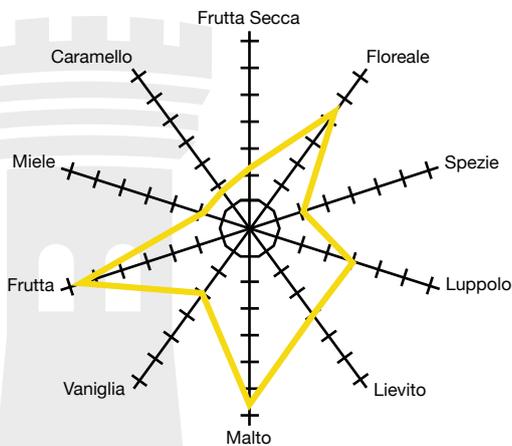
Armoniosa e fresca

Una birra chiara di grande equilibrio ottenuta da Malto Pilsen. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, la Birra Artigianale Chiara Collesi conquista da subito con il suo colore oro luminoso e brillante. La ricca schiuma profuma di malto, con ricordi erbacei che incontrano sentori di frutti tropicali e agrumi. Il gusto armonioso e fruttato della Birra Artigianale Chiara Collesi dona al palato un'immediata sensazione di freschezza che chiude su note di sidro.

Abbinamenti Gastronomici

La Birra Artigianale Chiara Collesi risulta piacevolissima come aperitivo e in abbinamento ad antipasti leggeri. Ottima con le verdure, in particolare carciofi e insalate, con zuppe e minestre e con formaggi come la mozzarella di bufala e le caciotte. Con la sua struttura equilibrata, la Birra Artigianale Chiara Collesi si accompagna molto bene a pesci e carni bianche insaporiti da spezie fresche come zenzero e cardamomo e con i crostacei. Perfetta anche per contrastare le note piccanti dei piatti al peperoncino.

Profilo Sensoriale



Stile: **BELGIAN BLONDE ALE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

IBU: **12**

EBC: **11**

Grado Plato: **14.5**

Grado Alcolico: **6%**

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

Temperatura Di Servizio: **4/5°**

Formati: **500 ML - 750 ML**

Bicchieri Consigliati: **CALICE**

Ingredienti: Acqua del Monte Nerone, Malto d'**Orzo**, Zucchero, Luppolo e Lievito.

Metodo di Conservazione:

