

Brasserie Pietra

Ambrée

Provenienza: Francia - Corsica

Stile: Lager alle castagne

Alcol: **6% Vol.**

Grado Plato: 14°P

Fermentazione: Bassa

IBU: 26

SERVIZIO:

Temp. di servizio: 4-6°C

Bicchiere consigliato:



ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Velato

Colore: Ambrato



ESAME GUSTATIVO:

Amaro:



Dolce:



Corpo:



Aroma:



AROMI:

Maltato



Cereale



Castagna



DESCRIZIONE:

Birra speciale a bassa fermentazione che si presenta con un bel colore ambrato. Prodotta secondo metodi tradizionali e artigianali con malti selezionati e farina di castagne della Corsica. Le castagne vengono utilizzate come materia prima in cottura e non come aroma: questa alleanza unica conferisce a Pietra una personalità eccezionale. Potente e delicata, decisa e morbida, con una fine amarezza, risulta generosa e fresca al palato.



FUSTO								
Formato		Codice Articolo		Tipologia			Attacco	
20L		5PIET0001		Acciaio			a scivolo tipo A	
BOTTIGLIA			CARTONE				PALLET	
Formato	EAN Articolo	Codice Articolo	EAN Cartone	Contenuto	Peso in kg	Dimensioni in cm	N° Cartoni (CxS)	HL
33cl	3498640101008	3PIET0001	3498640131500	12 Bottiglie	6,8	25x18,5x25	114 (19x6)	4,5
75cl	3498640103002	3PIET0005	3498643000124	6 Bottiglie	8	25x16,5x32,4	105 (21x5)	4,7