

# Brasserie Pietra

## Pietra Rossa 33cl

Provenienza: Francia - Corsica  
Stile: Lager con ciliegie e lampone  
Alcol: **6,5% Vol.**  
Grado Plato: 16,5°P  
Fermentazione: Bassa  
IBU: 29



### SERVIZIO:

Temp. di servizio: 6-8°C  
Bicchiere consigliato:



### ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Velato  
Colore: Rosso

### ESAME GUSTATIVO:

Amaro: Bilanciato  
Dolce: Accentuato  
Corpo: Rotondo

### AROMI:

Ciliegia • Lampone • Maltato

### DESCRIZIONE:

Delicatamente aromatizzata con ciliegia e lampone, offre un superbo aroma fruttato anche al palato: un profumo festoso, con note di frutti rossi, che offre un sottile equilibrio tra dolce e amaro, sfumato da un tocco di rinfrescante acidità. Una birra dissetante di colore rosso intenso, evidenziato dalla naturale opalescenza, coronata da una schiuma densa e di lunga persistenza, dal caratteristico colore rosato.

### ABBINAMENTI:

Insalate con frutta secca e formaggi morbidi; carpacci di salmone o tonno; couscous o pollo alla paprika.

### PIZZE CONSIGLIATE:

Prosciutto e rucola; bufala e pomodorini.



### FORMATI:

| BOTTIGLIA |               |                 |           |                 | CARTONE       |              |           |                 | PALLET           |
|-----------|---------------|-----------------|-----------|-----------------|---------------|--------------|-----------|-----------------|------------------|
| Formato   | EAN Bottiglia | Codice Articolo | Peso (Kg) | Dimensioni (cm) | EAN Cartone   | Contenuto    | Peso (Kg) | Dimensioni (cm) | N° Cartoni       |
| 33cl      | 3498641301001 | 6828            | 0,54      | 23,5x6x6        | 3498641331503 | 12 Bottiglie | 6,8       | 24,5x18,5x24,5  | 114 (19ct.x6st.) |

**ALLERGENI:** Malto d'Orzo