



COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

AMBRATA ARTIGIANALE

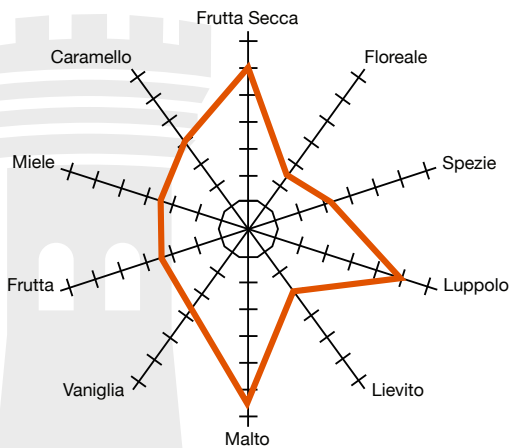
Calda e intensa

Sorseggiare questa Birra Artigianale Ambrata Collesi è come lasciarsi avvolgere dalle calde luci d'autunno. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, si svela generosamente piena e intensa. Si avverte da subito in questa Birra Artigianale Ambrata Collesi la decisa impronta del luppolo che valorizza gli accenti di frutta autunnale. Di grande eleganza le note d'orzo, malto ed erbacee. Una struttura olfattiva ricca di sfumature che risuona nella complessità del gusto, cremoso e morbido, ma anche pungente.

Abbinamenti Gastronomici

Gustare questa regina delle birre da sola è già un'esperienza appagante, ma la sua naturale preziosità viene esaltata dai giusti abbinamenti. Fragranza, colore e sfaccettature del gusto di questa Birra Artigianale Ambrata Collesi risultano perfetti con grigliate di carne miste nei mesi caldi e con gli arrosti in autunno e inverno. Si sposa molto bene con formaggi di media stagionatura e a crosta fiorita. La Birra Artigianale Ambrata Collesi è ottima anche abbinata con i funghi porcini, con taglieri di salumi e battute di carne e con crudi di pesce.

Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN-STYLE AMBER ALE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

IBU: **18**

EBC: **35**

Grado Plato: **18**

Grado Alcolico: **7,5%**

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

Temperatura Di Servizio: **6/7°**

Formati: **500 ML - 750 ML**

Bicchiere Consigliato: **CALICE**

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

Metodo di Conservazione:

