



COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

NERA ARTIGIANALE

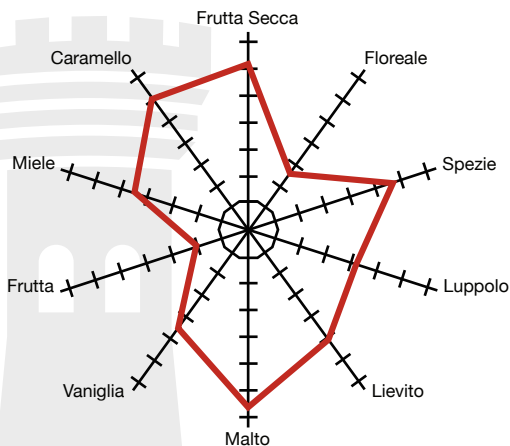
Cremosa e decisa

Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, una Birra Artigianale Nera Collesi dal suggestivo colore ebanò scuro. Rotonda e strutturata all'olfatto, evoca nel profumo la torrefazione del caffè d'orzo, con sentori di liquirizia, rabarbaro e cacao. Cremosa e avvolgente al palato, la Birra Artigianale Nera Collesi ha un gusto deciso, pieno e corposo. Si distingue anche per la schiuma soffice e vellutata color cappuccino.

Abbinamenti Gastronomici

Per il suo gusto pieno e le sue caratteristiche aromatiche, la Birra Artigianale Nera Collesi si abbina perfettamente alle carni rosse alla griglia. Le note amare del rabarbaro legano bene con la salinità e carnosità dei molluschi. In particolare, strepitoso e ispirato alla tradizione marinara che abbina da sempre birre scure e frutti di mare, il binomio con le ostriche. Una birra importante, ideale anche a fine pasto. La Birra Artigianale Nera Collesi è anche ottima, per la sua forza e la sua intensità, con il cioccolato fondente.

Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN STOUT**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

IBU: **17**

EBC: **120**

Grado Plato: **19**

Grado Alcolico: **8%**

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

Temperatura Di Servizio: **9/10°**

Formati: **500 ML - 750 ML**

Bicchieri Consigliati: **CALICE**

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

Metodo di Conservazione: 

