

ROSSA ARTIGIANALE

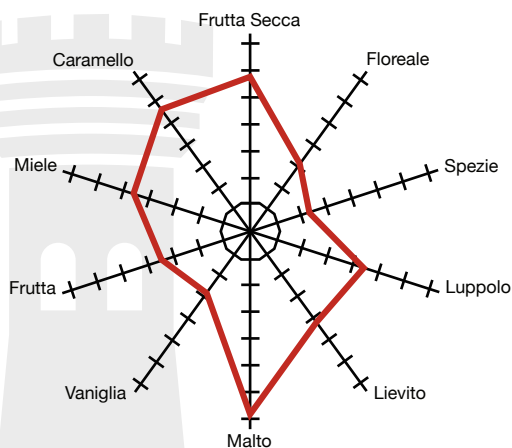
Profonda e di carattere

La schiuma delicatamente ramata e il colore rosso ambrato di questa Birra Artigianale Rossa Collesi ne fanno una birra dal carattere inconfondibile. Ottenuta da malti e luppoli selezionati, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, la Birra Artigianale Rossa Collesi si distingue per gli intensi profumi di caramello, di spezie scure, di malto e di nocciola tostata. Alla prolungata persistenza aromatica si abbina il gusto dolce, arricchito da note minerali.

Abbinamenti Gastronomici

Con i suoi aromi caramellati la Birra Artigianale Rossa Collesi, si accompagna ottimamente ai sentori d'aceto delle verdure marinate e all'agrodolce della caponata di melanzane. Tra i formaggi, ideale l'abbinamento con grana padano o parmigiano reggiano a scaglie e con formaggi a crosta fiorita. Le note speziate e di caramello di questa Birra Artigianale Rossa Collesi creano un delizioso connubio con il sauté di cozze. Ottima a conclusione del pasto, per valorizzare il momento del dessert, in particolare pasticceria secca e biscotti al cioccolato.

Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN STYLE DUBBEL**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

IBU: **14**

EBC: **70**

Grado Plato: **19**

Grado Alcolico: **8%**

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

Temperatura Di Servizio: **7/8°**

Formati: **500 ML - 750 ML - 330 ML**

Bicchieri Consigliati: **CALICE**

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

Metodo di Conservazione: 

