



COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

BIRRA BIONDA MAGIA

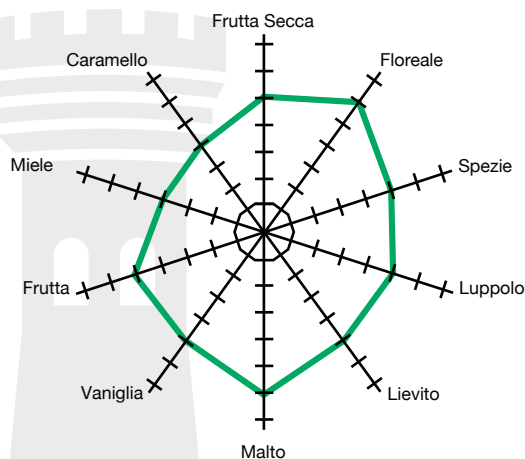
Morbida e avvolgente

Perfetta per allietare le vostre feste Natalizie, la Birra bionda doppio malto, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia Magia, nella sua elegante bottiglia metallizzata verde si distingue inizialmente per la sua schiuma bianca, compatta e persistente; presenta una gasatura delicata, dal colore biondo e perlage fine. Birra che libera aromi morbidi di fiori bianchi, una spiccata aromatizzazione e leggera speziatura dal sapore delicato, con un retrogusto persistente, molto gradevole in bocca. Dal corpo molto scorrevole, morbida ed avvolgente.

Abbinamenti Gastronomici

Ottima da degustare da sola o in qualunque occasione; anche da tutto pasto sia di pesce che di carne. Perfetta per i dolci di Natale

Profilo sensoriale



Stile: **SPECIAL ALE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

Grado Plato: **17,5**

Grado Alcolico: **7%**

Shelf Life: **24 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO**

Temperatura di servizio: **6°**

Formati: **750 ML**

Bicchiere Consigliato: **CALICE**

Acqua del Monte Nerone, Malto d'**Orzo**, Zucchero, Flocchi d'**Avena**, Mais, Luppolo, Lievito, Buccia d'Arancia, Spezie.

Il prodotto contiene glutine.

Metodo di Conservazione:

