1870

COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

BIRRA BIONDA MAGIA 2025

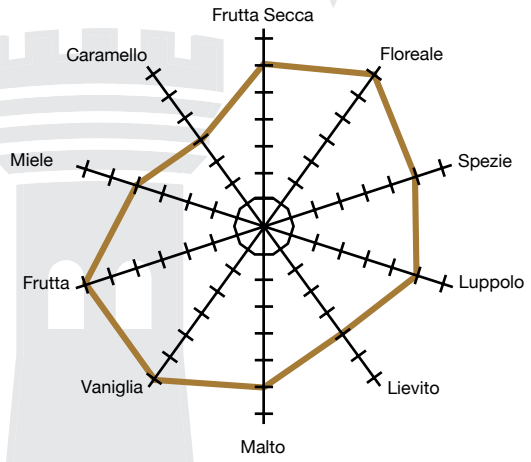
Elegante ed Esotica

Perfetta per trascorrere le tue feste Natalizie in compagnia o per un momento di relax, la Birra bionda, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia Magia 2025, nella nuova bottiglia elegante nera opaca con dettagli in Oro, è una birra dagli aromi floreali, un corpo fresco e leggero e un gusto delicato e tropicale. Con la sua schiuma compatta, un amaro morbido, ma comunque persistente presenta un gusto equilibrato che però vi stupirà per le sue note esotiche e leggermente speziate.

Abbinamenti Gastronomici

Perfetta per accompagnare i piatti della Vigilia come il pesce, ma anche per le carni bianche i formaggi non stagionati.
Sorprendente in abbinamento ai dolci natalizi.
Consigliata anche per l'aperitivo

Profilo sensoriale



Stile: SPECIAL ALE
Fermentazione: ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
Grado Plato: 12,5
Grado Alcolico: 5%
Shelf Life: 24 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO
Temperatura Di Servizio: 5°
Formati: 750 ML
Bicchiere Consigliato: CALICE
Acqua del Monte Nerone, Malto d'**Orzo**, Zucchero, Luppolo, Lievito.
Il prodotto contiene glutine.

Metodo di Conservazione:

Fabbrica della Birra Tenute Collesi s.r.l. - Località Pian della Serra - 61042 Apecchio (PU) - ITALY - Tel/Fax +39 075 933118 - **info@collesi.com**