

BIRRA METODO ARTIGIANALE ITALIANO

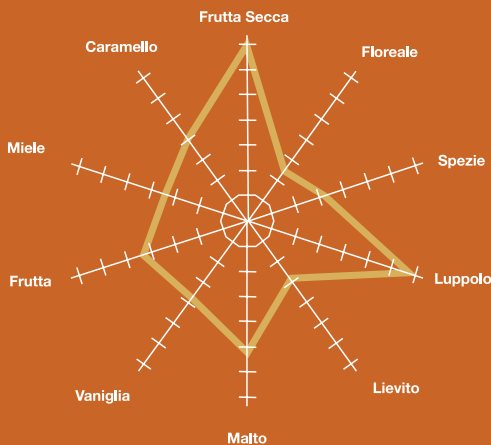
1870

AMBRATA

Birra artigianale italiana stile Ale dal colore ramato prodotta con metodo ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata, con rifermentazione in bottiglia, utilizzando l'Acqua che sgorga dal Monte Nerone e orzo e luppolo provenienti dalle Tenute Collesi. Una birra che coniuga equilibrio di sapori e intensità di gusto con toni caldi ed autunnali. Frutta matura e un ricco sentore di cereali la rendono ideale con carni alla griglia, formaggi e salumi a media stagionatura.

Italian craft Ale-style beer with a copper color, produced using a top-fermentation method. It is unpasteurized and unfiltered, with bottle refermentation, made using water from Monte Nerone and barley and hops sourced from the Collesi Estates. This beer combines balanced flavors with an intense taste, featuring warm, autumnal tones. Ripe fruit and a rich cereal aroma make it ideal with grilled meats, medium-aged cheeses, and cured meats.

PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE



CARATTERISTICHE

FEATURES

Colore / Colour: Rame / Copper

Stile / Style: Ale

Servire a / Serve to: 8/9°C

Gradazione / Alcohol content: 6,2% vol.

Formati / Sizes: 75 cl - 50 cl - 33 cl

Shelf life: 30 mesi

EBU: 19,50

Fermentazione / Fermentation: Alta



COLLESI

