

BIRRA METODO ARTIGIANALE ITALIANO

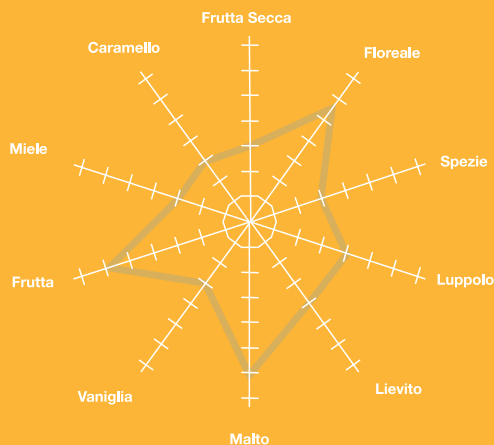
# 1870

## BIONDA

Birra artigianale italiana stile Pale Ale dal colore biondo velato, 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. Fresca e delicatamente profumata, riporta a leggeri sentori di cereali. Si distingue per l'intensità del profumo di agrumi freschi e per lo spiccare di note fruttate ed erbacee. È ideale con aperitivi, cibi freschi, insalate e piatti leggeri.

*Italian craft beer in Pale Ale style with a hazy blond 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. Fresh and delicately aromatic, it recalls light cereal notes. It stands out for its intense fresh citrus aroma and its pronounced fruity and herbal hints. Ideal with appetizers, fresh foods, salads, and light dishes.*

### PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE



COLLESI



### CARATTERISTICHE

#### FEATURES

**Colore / Colour:** Giallo Limone / Lemon Yellow

**Stile / Style:** Ale

**Servire a / Serve to:** 5/6°C

**Gradazione / Alcohol content:** 4,7% vol.

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

**Shelf life:** 30 mesi

**EBU:** 20

**Fermentazione / Fermentation:** Alta