

BIRRA METODO ARTIGIANALE ITALIANO

# 1870

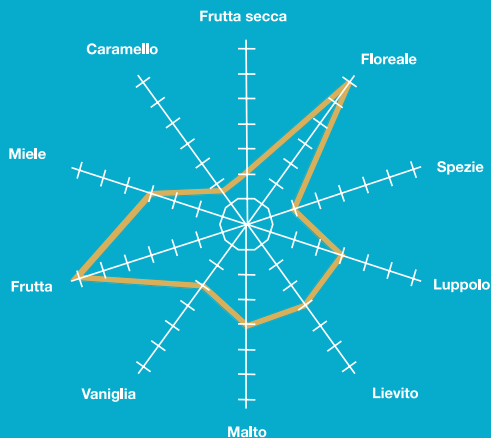
## IPA

Birra artigianale italiana IPA dal colore giallo miele, 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. Si caratterizza per il gusto amaro spiccato e intenso, persistente in bocca, ma bilanciato dalla dolcezza del malto. È una birra molto profumata, dall'aroma erbaceo e fruttato. È ideale con frittiture, carpacci di pesce, carni bianche e formaggi molto stagionati.

*Italian craft IPA with a honey-yellow color, produced using a top-fermentation method. It is unpasteurized and unfiltered, with bottle refermentation, made using water from Mount Nerone and barley and hops sourced from the Collesi Estates. It is characterized by a pronounced, intense bitterness that is long-lasting on the palate, yet balanced by the sweetness of the malt. This is a highly aromatic beer, with herbal and fruity notes. Ideal with fried foods, fish carpaccio, white meats, and well-aged cheeses.*

### PROFILO SENSORIALE

#### SENSORY PROFILE



COLLESI



### CARATTERISTICHE

#### FEATURES

**Colore / Colour:** Giallo Miele / Honey Yellow

**Stile / Style :** Indian Pale Ale

**Servire a / Serve to** 5/6°C

**Gradazione / Alcohol content:** 6,5% vol.

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

**Shelf life:** 30 mesi

**EBU:** 45

**Fermentazione / Fermentation:** Alta