

BIRRA METODO ARTIGIANALE ITALIANO

1870

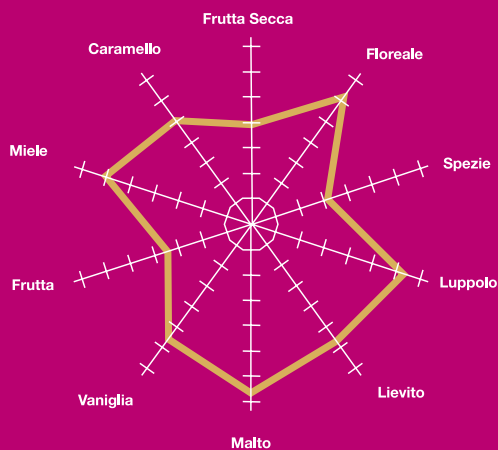
TRIPLO MALTO

Birra Artigianale italiana di stile Ale dal colore dorato, 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. Dal gusto equilibrato e armonioso con profumi fragranti e note di frutta gialla appena raccolta, sentori di pesca e albicocca. Si abbina perfettamente a primi piatti ricchi, a secondi saporiti e a formaggi erborinati. Temperatura di servizio: 5/6°C

Italian craft Ale-style beer with a golden 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. With a balanced and harmonious taste, it offers fragrant aromas and notes of freshly picked yellow fruit, with hints of peach and apricot. It pairs perfectly with rich first courses, flavorful main dishes, and blue cheeses. Serving temperature: 5-6°C.

PROFILO SENSORIALE

SENSORY PROFILE



COLLESI



CARATTERISTICHE

FEATURES

Colore / Colour: Giallo Dorato / Golden Yellow

Stile / Style : Ale

Servire a / Serve to 5/6°C

Gradazione / Alcohol content: 8,7% vol.

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

Shelf life: 30 mesi

EBU: 16

Fermentazione / Fermentation: Alta