



COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

TRIPLO MALTO ARTIGIANALE

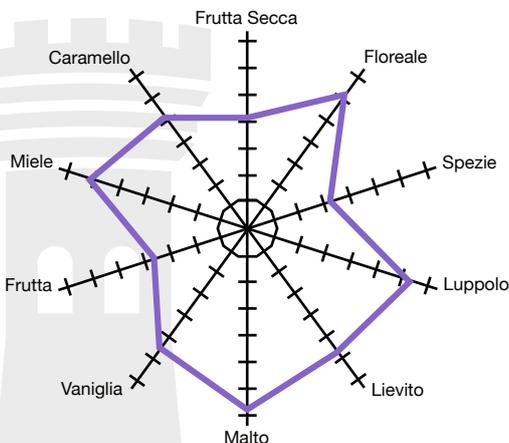
Forte e morbida

La schiuma densa, stabile e a grana molto fine della Birra Artigianale Triplo Malto Collesi è il risultato della rifermentazione naturale in bottiglia. Ottenuta da una accurata selezione di malti e non pastorizzata, una birra bionda dai profumi fragranti: note di frutta gialla appena colta, lievito fresco e malto, vaniglia, miele e crosta di pane. Equilibrata e intensa al palato, la Birra Artigianale Triplo Malto Collesi è pastosa e maltata all'inizio, con un finale morbido e fruttato e prolungati sentori di pesca e albicocca.

Abbinamenti Gastronomici

Per la sua corposità è ideale come birra da tutto pasto. La Birra Artigianale Triplo Malto Collesi sa dare il meglio con i primi piatti più strutturati e complessi, come risotti, lasagne e timballi di pasta con ragù di selvaggina oltre a ravioli, tortellini e cannelloni ripieni di carne. La personalità decisa della Birra Artigianale Triplo Malto Collesi è complementare ai secondi dai gusti più robusti come arrostiti e spezzatini. Eccezionale insieme ai formaggi erborinati di tutte le provenienze, dal gorgonzola, al fourme d'ambert, al valdèon.

Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN STYLE TRIPEL BLONDE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

IBU: **16**

EBC: **18**

Grado Plato: **20**

Grado Alcolico: **9%**

Shelf Life: **30 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO**

Temperatura Di Servizio: **5/6°**

Formati: **500 ML - 750 ML**

Bicchieri Consigliati: **CALICE**

Ingredienti: Acqua del Monte Nerone, Malto d'**Orzo**, Zucchero, Luppolo e Lievito.

Metodo di Conservazione:

