



BIONDA 5% ALLA SPINA ARTIGIANALE

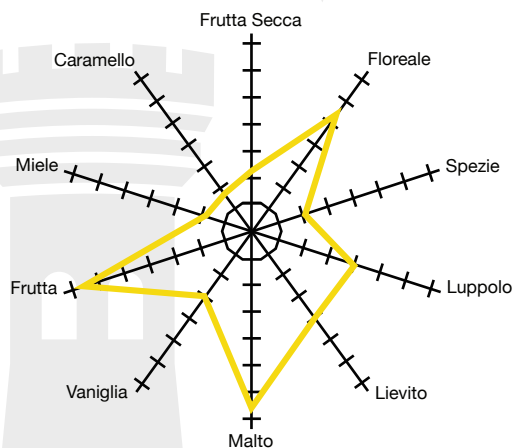
Armoniosa e fresca

Una birra chiara di grande equilibrio ottenuta da Malto Pilsen. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in fusto, la Birra Artigianale Bionda 5% Collesi conquista da subito con il suo colore oro luminoso e brillante. La ricca schiuma profuma di malto, con ricordi erbacei che incontrano sentori di frutti tropicali e agrumi. Il gusto armonioso e fruttato della Birra Artigianale Bionda 5% Collesi dona al palato una immediata sensazione di freschezza che chiude su note di sidro.

Abbinamenti Gastronomici

La Birra Artigianale Bionda 5% Collesi risulta piacevolissima come aperitivo e in abbinamento ad antipasti leggeri. Ottima con le verdure, in particolare carciofi e insalate, con zuppe e minestre e con formaggi come la mozzarella di bufala e le caciotte. Con la sua struttura equilibrata, la Birra Artigianale Bionda 5% Collesi si accompagna molto bene a pesci e carni bianche insaporiti da spezie fresche come zenzero e cardamomo e con i crostacei. Perfetta anche per contrastare le note piccanti dei piatti al peperoncino.

Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN BLONDE ALE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN FUSTO**

IBU: 22

EBC: 6

Grado Plato: 12.5

Grado Alcolico: 5%

Shelf Life: **24 MESI DALL'INFUSTAMENTO**

Temperatura di servizio: 4/5°

Formati: **FUSTO 20Lt POLYKEG**

Attacco: **A BAIONETTA - TIPO SANKEY - S**

Grado di saturazione: **0,48 Gr/Lt a 0 GRADI**

Bicchiere consigliato: **CALICE TULIPANO**

