



BIONDA DOPPIO MALTO ALLA SPINA ARTIGIANALE

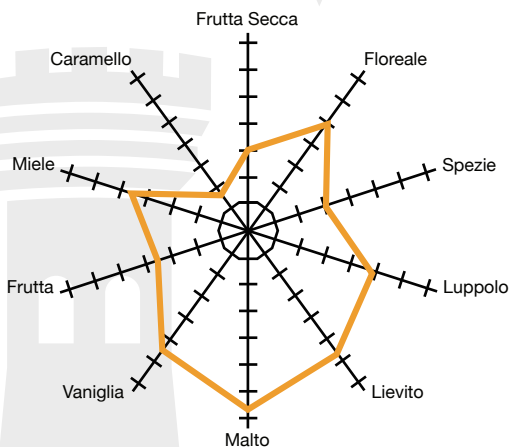
Elegante e sorprendente

La schiuma di questa elegante Birra Artigianale Bionda Doppio Malto Collesi è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine e di consistenza piacevolmente leggera. La struttura è importante e rotonda. Ottenuta da Malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in fusto, la Birra Artigianale Bionda Doppio Malto Collesi sprigiona profumi di lievito, di vaniglia, di crosta di pane appena sfornato e miele. E svela al palato note fruttate e spiccati sentori di luppolo in fiore e di malto.

Abbinamenti Gastronomici

Questa Birra Artigianale Bionda Doppio Malto Collesi con il suo profilo ricco e raffinato, è ideale per valorizzare i primi piatti di pasta, anche ricchi ed elaborati, ed è perfetta in abbinamento ai risotti come la classica ricetta alla milanese con lo zafferano. Si sposa molto bene con antipasti e secondi di pesce e con frutti di mare come le capesante. La Birra Artigianale Bionda Doppio Malto Collesi esalta, senza appesantirlo, il gusto intenso di formaggi stagionati come il pecorino, a pasta dura o semi-dura.

Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN BLONDE ALE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN FUSTO**

IBU: **18**

EBC: **11**

Grado Plato: **14.5**

Grado Alcolico: **6%**

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**

