



ROSSA ALLA SPINA ARTIGIANALE

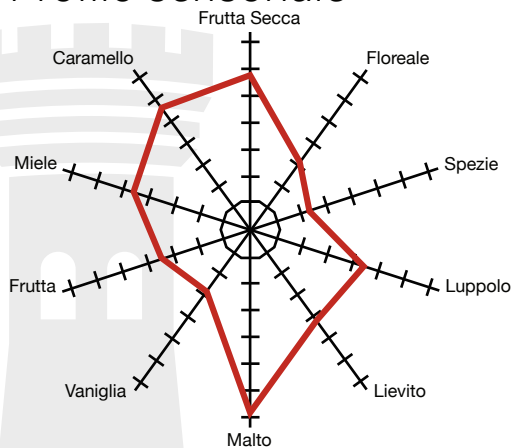
Profonda e di carattere

La schiuma delicatamente ramata e il colore rosso ambrato di questa Birra Artigianale Rossa Collesi ne fanno una birra dal carattere inconfondibile. Ottenuta da malti e luppoli selezionati, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in fusto, la Birra Artigianale Rossa Collesi si distingue per gli intensi profumi di caramello, di spezie scure, di malto e di nocciola tostata. Alla prolungata persistenza aromatica si abbina il gusto dolce, arricchito da note minerali.

Abbinamenti Gastronomici

Con i suoi aromi caramellati la Birra Artigianale Rossa Collesi si accompagna ottimamente ai sentori d'aceto delle verdure marinate e all'agrodolce della caponata di melanzane. Tra i formaggi, ideale l'abbinamento con grana padano o parmigiano reggiano a scaglie e con formaggi a crosta fiorita. Le note speziate e di caramello di questa Birra Artigianale Rossa Collesi creano un delizioso connubio con il sauté di cozze. Ottima a conclusione del pasto, per valorizzare il momento del dessert, in particolare pasticceria secca e biscotti al cioccolato.

Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN STYLE DUBBEL**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN FUSTO**

IBU: 17.5

EBC: 65

Grado Plato: 19

Grado Alcolico: 8%

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

Temperatura di servizio: 7/8°

Formati: **FUSTO 20Lt POLYKEG**

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

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

Bicchiere consigliato: **CALICE TULIPANO**

