



PIETRA BIONDA

LA BIÈRE BLONDE PREMIUM.

FERMENTATION

LAGER

ALCOOL

**5,5% vol.
13,5° plato**

AMERTUME

14 IBU

COULEUR

12 EBC



C'est à partir de la recette de la bière PIETRA que la brasserie a développé Pietra Bionda.

Parfait équilibre entre malts pales, farine de châtaigne corse et houblons aromatiques, Pietra Bionda présente une mousse crème à fines bulles régulières, un corps charpenté et une couleur dorée qui en révèle toute la brillance.

À L'OEIL

Une belle robe blond doré, limpide et brillante et une mousse de bonne tenue, crème et à fines bulles.

UN NEZ

Une odeur d'intensité moyenne, avec des notes de levure et de céréales.

EN BOUCHE

Un corps charpenté et ample avec Un arôme bien équilibré entre malts pales, farine de châtaigne et houblons aromatiques.