



PIETRA ROSSA

LA FRAICHEUR DES FRUITS ROUGES.

FERMENTATION

ALCOOL

AMERTUME

COULEUR

LAGER**6,5% vol.**
16,5° plato**29 IBU****30 EBC**

PIETRA ROSSA est une bière finement aromatisée à la cerise et à la framboise.

Pietra ROSSA propose un nez superbe cerise fraîche qui tient ses promesses à la dégustation: un arôme festif avec ses notes de fruits rouges, offrant un équilibre subtil sucré/amer, nuancé par une pointe d'acidité rafraîchissante, pour une bière désaltérante et gourmande.

À L'OEIL

Une robe rouge rubis intense légèrement dense et presque opaque. Une jolie mousse blanche, fine et persistante.

UN NEZ

marqué par le fruit rouge, notamment la cerise griotte «Amarena» avec des notes d'amande douce, de malt et de noisette grillée.

EN BOUCHE

Le corps se développe avec puissance sur les fruits rouges, sans lourdeur sucrée. Une pointe tannique et acidulée en finale qui développe la longue persistance désaltérante.