



PIETRA SALVATICUS

BIÈRE BLONDE - STYLE "ABBAYE".

FERMENTATION

ALE

ALCOOL

**7,5% vol.
17° plato**

AMERTUME

16 IBU

COULEUR

13 EBC



Dans le cadre de son programme de recherche de levures brassicoles en Corse, la Brasserie Pietra a découvert une levure sauvage de fleur de chataignier aux qualités organoleptiques idéales pour développer une bière de style Abbaye.

Cette magnifique souche de levure, exclusivement élevée pour la Brasserie Pietra, a permis de développer la Pietra Salvaticus, une bière blonde, qui s'ancre pleinement dans le terroir Corse.

Sans conteste, une belle bière dans le style Abbaye signée Pietra.

À L'OEIL

Une robe légèrement voilée, couleur blond dorée.
Une mousse fine, blanche et crémeuse

UN NEZ

typique du style Abbaye, avec des arômes fruités et épicés, où se mêlent des notes de clou de girofle, de céréales et d'alcool

EN BOUCHE

elle dévoile une rondeur gourmande, où les saveurs de céréales et d'épices sont harmonieusement équilibrées, tandis qu'une amertume agréable soutient la sensation d'alcool