



PIETRA LIMONCELLA

LIMONCELLU & CITRONS DE CORSE.

FERMENTATION

LAGER

ALCOOL

**6% vol.
15,5° plato**

AMERTUME

11 IBU

COULEUR

11 EBC



Pietra Limoncella offre un équilibre parfait entre la fraîcheur d'une belle bière et la douceur troublante du Limoncellu. Les citrons Corses lui apportent une pointe d'acidité qui s'associe merveilleusement bien aux céréales. Cette Lager, qui titre 6%, incarne parfaitement la douceur de vivre méditerranéenne. Dégustée bien fraîche, elle apporte une expérience unique et gourmande.

Non filtrée, cette lager présente un dépôt naturel de levure et de pulpe de citron.

À L'OEIL

Une belle mousse blanche, dense et crémeuse. À l'œil, non filtrée, elle propose une robe couleur jaune pâle, légèrement voilée.

UN NEZ

Cette bière révèle des arômes frais et gourmands de citron, accompagné d'une touche de céréales.

EN BOUCHE

L'équilibre parfait entre l'acidité et l'amertume subtile est adouci par une bonne sucrosité. Le citron frais s'harmonise avec finesse aux délicates notes de céréales et à la douceur du Limoncellu, créant une sensation onctueuse qui enveloppe le palais d'une gourmandise rafraîchissante.