



PIETRA BLANCHE BIO

BLANCHE ALE BIO ET SANS GLUTEN.

FERMENTATION

ALE

ALCOOL

5,5% vol.
13,5° plato

AMERTUME

24 IBU

COULEUR

8 EBC



Pietra Blanche Bio et sans gluten est une bière de fermentation haute brassée avec des malts d'orge et de blé bio. Fraîche au nez et en bouche, elle tient son caractère si particulier de l'infusion d'Erba Barona et de Nèpita, deux plantes aromatiques corses. Ses notes épicées s'épanouissent sur les arômes de céréales, pour une bière goûteuse et bien équilibrée.

À L'OEIL

Une belle mousse blanche persistante. Une robe couleur paille avec un trouble naturel.

UN NEZ

Raffiné et complexe qui dévoile des notes délicates herbacées issues des plantes aromatiques corses et des notes fruitées et épicées de levure.

EN BOUCHE

Les notes végétales épicées s'accompagnent d'arômes d'agrumes et d'un léger goût de céréales pour donner à cette bière du corps et de l'équilibre.



FR-205-002



BRASSERIE PIETRA - Route de la Marana - 20600 Furiani Corse

SERVICES ADMINISTRATIFS : Rue des Platanes Valrose - 20290 BORGIO / Tél : +33 (0) 495 301 470 Fax : +33 (0) 495 301 474

Mail : contact@brasseriepietra.com www.brasseriepietra.corsica