



# PIETRA BLONDE SANS GLUTEN

BLONDE ALE.

FERMENTATION

**ALE**

ALCOOL

**5,5% vol.  
13,5° plato**

AMERTUME

**28 IBU**

COULEUR

**10 EBC**



Cette blonde sans gluten ne manque pas de caractère, elle est brassée artisanalement avec des malts issus d'orges de printemps. Pietra Blonde sans gluten dévoile des notes de céréales et une amertume fraîche et agréable apportée par le houblon américain Sterling. La farine de châtaigne, la signature « Pietra » vient arrondir l'ensemble. Une véritable bière de dégustation aux belles qualités désaltérantes.

## À L'OEIL

Une belle mousse blanche persistante. Une robe jaune d'or légèrement voilée.

## UN NEZ

Un nez à dominance de céréales maltées avec des notes florales, d'agrumes citron et d'épices que viennent arrondir la farine de châtaigne.

## EN BOUCHE

Une bière fluide et toute en douceur avec une bonne persistance et une belle finale en bouche.



FR-205-001



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](mailto:contact@brasseriepietra.com) [www.brasseriepietra.corsica](http://www.brasseriepietra.corsica)