



PIETRA SESSION IPA

IPA ALE.

FERMENTATION

ALE

ALCOOL

**4,5% vol.
11,5° plato**

AMERTUME

35 IBU

COULEUR

12 EBC



Pietra Session IPA sans gluten est une bière pétillante et légère, aux notes fraîches de houblons aromatiques relevées d'une jolie amertume. Elle développe de belles saveurs de fruits tropicaux sur une agréable base maltée.

À L'OEIL

Une mousse fine, couleur crème. Une robe orangée, légèrement voilée.

UN NEZ

Un nez fruité, mettant en valeur l'ananas et les fruits exotiques.

EN BOUCHE

Les fruits exotiques et le houblon dominant. L'amertume est agréable et équilibrée pour cette bière fraîche, désaltérante et légère en alcool.



FR-205-003



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