



PIETRA

LA BIÈRE CORSE DE CARACTÈRE.

FERMENTATION

LAGER

ALCOOL

**6% vol.
14° plato**

AMERTUME

26 IBU

COULEUR

22 EBC

La Pietra est une bière brassée artisanalement avec un mélange de malts sélectionnés et de farine de châtaigne Corse.

Cette recette unique au monde confère à la Pietra, une saveur tout en contraste, que souligne et prolonge une fine amertume. Puissante et délicate, charpentée et moelleuse, elle affiche une belle robe ambrée, une mousse intense à fleur châtaigne, dense et onctueuse.

À L'OEIL

Une belle brillance que vient souligner sa robe ambrée. Une mousse intense à fleur de châtaigne, dense et onctueuse.

UN NEZ

Une odeur intense, avec des notes fumées légères et de miel.

EN BOUCHE

Une bière Dense, moelleuse, longue en bouche. Bien équilibrée dans sa pétillance et sa sensation d'alcool.