



PIETRA NEIPA

LA NEW ENGLAND IPA INTENSÉMENT FRUITÉE.

FERMENTATION

ALE

ALCOOL

6% vol.
15,5° plato

AMERTUME

20 IBU

COULEUR

22 EBC

NOUVEAU



La **Pietra NEIPA** est une New England IPA au profil intensément fruité. Brassée avec du malt d'orge, du malt de blé et des flocons d'avoine, elle présente une texture veloutée en bouche et libère une véritable explosion de saveurs houblonnées exotiques et fruitées.

Entre rondeur et fraîcheur, la **Pietra NEIPA** offre une dégustation généreuse avec une belle intensité aromatique et une amertume modérée qui équilibre l'ensemble.

À L'OEIL

Une robe jaune pâle, naturellement trouble, surmontée d'une mousse blanche, dense et onctueuse.

UN NEZ

Frais et expressif, dominé par des arômes gourmands de fruits jaunes et de fruits tropicaux.

EN BOUCHE

Une attaque douce et veloutée, soutenue par une belle rondeur. La finale conserve une amertume modérée et franche, qui équilibre l'ensemble et prolonge les arômes.