



FICHE PRODUIT



# PIETRA ÉDITION LIMITÉE

À L'OCCASION DES 30 ANS DE LA BRASSERIE.

FERMENTATION

**LAGER**

ALCOOL

**6% vol.  
14° plato**

AMERTUME

**26 IBU**

COULEUR

**22 EBC**



Depuis 1996, la Brasserie Pietra cultive l'authenticité d'une bière fière de sa terre et de ses racines.

Pour célébrer ses 30 ans, la brasserie dévoile une canette éditée en série limitée de sa bière emblématique **Pietra**. Son design est pensé comme un hommage à sa recette originelle à la farine de châtaigne Corse, à sa terre natale et à ses richesses.

La recette unique au monde de la **Pietra** lui confère 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 de 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.

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) / Site internet : [www.brasseriepietra.com](http://www.brasseriepietra.com)