



PIETRA BIERA DI NATALE Gourmande et fruitée, à la clémentine Corse

La brasserie dévoile sa Biera di Natale, une bière qui fait la part belle dans sa recette à la clémentine de Corse.

Disponible en bouteille 75 cl, le conditionnement de partage idéal, ou encore en fût pour des moments festifs en soirée, la recette de cette Pietra de Noël révèle une belle complexité aromatique qui associe la fraîcheur acidulée de la clémentine Corse à la rondeur de la fève Tonka, et propose une belle finale cannelle, saveur typique de cette période de fête.

Ces arômes s'épanouissent sur une base céréales torréfiées et dévoilent au nez et en bouche des notes caramélisées et légères amande-vanille-cannelle que la clémentine Corse vient rafraîchir. La dégustation de cette amber ale se révèle ample et généreuse.



Notes de Dégustation

7% alc. / 17° Plato / 15 IBU / 27 EBC

Un nez gourmand autour des épices de Noël finement relevées par la fraîcheur du jus de clémentine Corse.

En bouche, les céréales maltées s'imposent. Le corps se développe sur des notes épicées amande- vanille-cannelle et s'affirme avec le mariage subtil de la clémentine Corse et de la fève Tonka. Une bière ronde et vive avec une belle longueur en bouche sur une amertume légère.

A l'œil, une mousse dense et savoureuse
Une belle robe rousse, légèrement voilée.

Procédé de fabrication

La bière Pietra de Noël est brassée avec une sélection de 3 malts pour une bière ample et généreuse.

La cannelle réduite en poudre ainsi que la fève Tonka sont intégrées en garde froide dans le fermenteur.

La fève tonka a été préalablement concassée manuellement et placée dans un sac à infusion pour en extraire toutes les saveurs.

Enfin, le jus de clémentine Corse est intégré en fin de garde froide pour en conserver toute la fraîcheur et le profil aromatique.



<http://brasseriepietra.corsica/>

@brasseriepietra