

GRAN RISERVA PERONI DOPPIO MALTO



Prodotta in ITALIA

Il suo caratteristico aroma speziato viene conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali, caramellati.

Questa Bock Italiana è una birra intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di Malto 100% Italiano Bronzato e l'assenza di cereali non maltati.

ALC. VOL.
6,6%

FORMATI DISPONIBILI



Bottiglia:
33cl ow



Fusto:
16 L

TERMINE DI CONSERVAZIONE



Bottiglia: 15 mesi
Fusto: 6 mesi

INGREDIENTI

Malto d'ORZO, luppolo.



GUSTO

Intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato



TIPO BIRRA

Bock Italiana



FERMENTAZIONE

Bassa



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



COLORE

Oro intenso



ABBINAMENTO CIBI

- Carne rossa
- Selvaggina
- Pasta condita con sughi saporiti



PROCESSO PRODUTTIVO

Lungo processo di ammostamento a bassa temperatura



GRADAZIONE SACCAROMETRICA

4,25% 14,70% 19,80%

Leggera

Normale Doppio Speciale Malto



IBU

8 26 65

American Lager

Bohemian Pilsner

India Pale Ale

STORIA

Peroni Gran Riserva Doppio Malto nasce nel 1994 da un'antica ricetta di Giovanni Peroni. È prodotta utilizzando Malto 100% Italiano Bronzato, che ne determina il colore oro intenso ed è una birra dal gusto intenso ed equilibrato dedicata ai momenti speciali.