

# PIERALONGIA 2290



*Session Ipa. Malto Pils, giallo paglierina molto limpida, abbondante luppolatura con Citra, Sorachi Ace, Enigma. Lievito New England che esalta i profumi agrumati del luppolo, secca e di facilissima beva.*

# PIERALONGIA 2290

SESSION IPA

Session ipa dal carattere moderno, fresca e dissentante. Il colore è giallo paglierino, molto limpida con un riflesso che ricorda la clorofilla.

Tutto ruota intorno ai luppoli e alla loro freschezza. Citra, Sorachi Ace e Enigma cedono profumi agrumati di mandarino, lime e pomelo con una piccola nota finale di cocco.

L'aspetto maltato è lieve e sostenuto dall'uso del lievito New England che permette un filo di morbidezza in bocca, pur rimanendo una birra dal carattere secco con finale amaro e di incredibile beva.

Corpo esile, profumi tropicali intensi, portano quindi la nostra birra a essere ottimo inizio pasto o un abbinamento a antipasti leggeri, magari di pesci non particolarmente grassi.

**Stile: Session Ipa**

**Alcol: 4,3**

Ibu: 40

Plato: 10,5

Formato: Lattina 33cl

**Ingredienti:** Acqua, MALTO D'ORZO, Luppolo, Lievito.

Disponibilità: Tutto l'anno

# MONPIÈR

DE GHERDĚINA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL GARDENA  
HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS GRÖDEN  
CRAFT BEER FROM THE DOLOMITES

Tel: +39 342 674132 2

Email: [info@monpier-gherdeina.it](mailto:info@monpier-gherdeina.it)

Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

## SCHEDA ORGANOLETTICA

FLAVOUR



MALT → HOPS



COLOR



PALE → DARK



BODY



SESSION → STRONG



FERMENTATION



CLASSIC → WILD



[WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT](http://WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT)