

Peroni Forte

Dettaglio tecnico:

Produttore: Peroni

Nazione: Italia

Colore: Ambrata

Tipologia: Strong Lager

Fermentazione: Bassa

Gradazione 8%

Temperatura di servizio: 4/6°

Formato Cl 33x 24



Descrizione:

Alta gradazione alcolica, gusto intrigante e deciso, sono le caratteristiche di Peroni Forte.

Una birra, che per la sua personalità, esce dal seminato per imporsi e differenziarsi dalle altre, offrendosi come esperienza di consumo del tutto nuova.

Risultato di una ricerca incessante, Peroni coniuga perfettamente tradizione e attualità, puntando sull'innovazione, sulla cura e sulla scelta scrupolosa delle materie prime, come, tra tutte, il malto 100% italiano.

Note di degustazione:

Gialla dorata intensa, al naso sprigiona note di caramello e malto, unitamente a lievi toni dolci di caramella d'orzo. All'assaggio, è quasi dolce, ma subito dopo subentra la nota amara che, morbida ma intensa, pulisce e bilancia il palato, preparandolo al sorso successivo.

Ottima con il classico antipasto italiano di salumi e formaggi, ma anche con hamburger, hot-dog o fritti.