

Arriva Birra Dolomiti Non Filtrata, nuova specialità Pedavena



La Fabbrica di Pedavena lancia una nuova specialità, Birra Dolomiti non Filtrata, birra

a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia. La nuova arrivata si presenta con un colore oro caldo dai riflessi ambrati, un aspetto torbido caratteristico delle birre non filtrate e rifermentate in bottiglia, con una schiuma cremosa e persistente. È una birra che va assaporata lentamente per riuscire ad apprezzare appieno i sentori aromatici, coglierne i profumi e l'aroma di vaniglia, mandorla e frutti rossi. Un'etichetta importante e raffinata, dallo sfondo nero e con un bordo dorato contribuisce ad impreziosire quest'edizione esclusiva. Con la sua gradazione alcolica medio alta (6.2% vol) e un gusto equilibrato e rotondo, Birra Dolomiti Non Filtrata è quindi ideale per accompagnare i pasti delle grandi occasioni o piacevoli momenti di relax.

Con questo nuovo progetto birrario Fabbrica di Pedavena riesce a dare voce alla sua tradizione e al suo spirito innovatore. Birra Dolomiti è un progetto unico di filiera integrata locale, nato nel 2006, e rivolto alla produzione di una birra con anima legata al territorio, perché prodotta nel rispetto dell'ambiente circostante e con l'utilizzo di materie prime locali. Il cuore del territorio delle Dolomiti è racchiuso in Birra Dolomiti, non solo come parte delle materie prime, ma anche come saperi, tradizioni

