



PERONI NASTRO AZZURRO

LE STYLE DANS UNE BOUTEILLE

Brassée en Italie depuis 1963 selon la recette originale, Peroni Nastro Azzurro incarne les traditions italiennes de l'artisanat, de la passion et du talent. Elle est aujourd'hui la première bière premium italienne dans le monde. Nastro Azzurro signifie « ruban bleu » en italien, en hommage à la Nastro Azzurro, course transatlantique gagnée par le paquebot italien SS Rex en 1933.

Elle est composée de deux types de houblons, le Saaz et le Magnum. C'est le Maïs Nostrano Dell'Isola, exclusivement cultivé pour la Peroni Nastro Azzurro, qui lui donne son goût léger.

Peroni Nastro Azzurro est une bière fraîche et pétillante brassée avec les meilleurs ingrédients pour un juste équilibre entre amertume et des notes subtiles d'agrumes et d'épices. Peroni Nastro Azzurro s'invite dans des lieux prestigieux dans les grandes capitales du monde entier.

SPÉCIFICATIONS

Saveurs

Parfait équilibre entre amertume et pétilllement
Nez floral et notes céréaliées
Goût rafraichissant et régénérant grâce à la présence du maïs Nostrano et à une délicate note amère apporté par un houblon finement aromatique

Teneur en alcool

5,0% par volume

Durée de conservation

12 mois pour les bouteilles
6 mois pour les fûts

Kcal/100ml

42



DÉSIGNATION



33CL
Bouteille



16L
Fût



30L
Fût



Pack 6x33CL
Bouteille



Libera 0,0% - Pack 6x33CL
Bouteille