



Dibevit



Birra Pale Ale



Camallo

La birra Cervisia nasce nel 1906 a Genova, nella Fabbrica Birra Cervisia di Rivarolo Ligure, che già nel 1932 cambiò ragione sociale in Birra Cervisia Società Anonima. Nel 1952 la birreria venne rilevata, insieme alla birreria Metger ed altre, dai F.lli Luciani: cambiò quindi nuovamente ragione sociale e diventò Società per Azioni Metger. Nel 1974 il gruppo fu acquisito dalla birreria Dreher che continuò la produzione fino al 1985, anno in cui chiuse definitivamente.

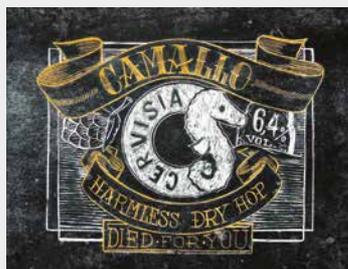
Si tratta quindi di una storia nata piu' di un secolo fa nella Genova d'inizio '900... citta' da sempre votata a Gambrinus, il dio protettore della birra, che viveva nelle storiche birrerie: locali rinomati in tutta Italia, dai tavoloni sempre gremiti di commensali che brindavano con boccali colmi di birra e gustavano i succulenti piatti, frequentatissimi da avvocati così come operai, tutti quanti riuniti con il solo scopo di placare la propria sete.

Cervisia rinasce oggi piu' audace che mai, con lo stesso spirito autentico ed artigianale, declinato in tre diverse specialità. CAMALLO è la pale ale Cervisia, dalle dolci note iniziali di miele contrapposte ad un finale fresco ed asciutto grazie all'impiego in bollitura di luppoli Magnum, Chinook, Centennial ed Ahtanum combinati a malti Pilsner, Vienna e Caramel Dark. I luppoli Galaxy e Cascade vengono successivamente aggiunti con la tecnica dry hopping. Disponibile in bottiglia, nel formato 33cl.

Dibevit
Import Beer Specialist



Camallo



Tipologia birra:
Gradazione alcolica:
Tipo di fermentazione:
Grado Plato:
IBU:
EBC:
Colore:
Schiuma:

Aroma:

Gusto:

Amaro:
Corpo:
Temperatura di servizio:
Shelf life:
Formati:

Birra Pale Ale

Alc. 6,4%

Alta

13,5

38

15

Chiaro con riflessi dorati

Candida, compatta, fine e persistente

Delicate note erbacee di luppoli, cenni di cereale, fiori bianchi e miele d'acacia.

Una dolcezza iniziale che ricorda ancora il miele d'acacia, evidente la luppolatura che rende il finale molto asciutto. Abbastanza persistente, gusto molto pulito, invoglia il secondo sorso.

Accentuato

Leggero

8° C

12 mesi

Bottiglia 33 cl



Birra da aperitivo e all day round. In termini di abbinamento si presta molto bene al fritto, di verdure ma anche di mare (calamari, gamberi). Frittate con verdure. Formaggi freschi di latte vaccino.



Bottiglia 33 cl

Cartone

Pallet

Dimensione: 226 x 61 cm

Peso: 0,57 kg

Ean: 8034013020047

N. bottiglie: 24

Dimensione: 245 x 370 x 255 cm

Peso: 13,82 kg

Ean: 8034013020054

Confezioni per pallet: 54

Strati: 6

Confezioni per strato: 9

Dimensioni: 161,4 x 80 x 120 cm

Peso: 766 kg