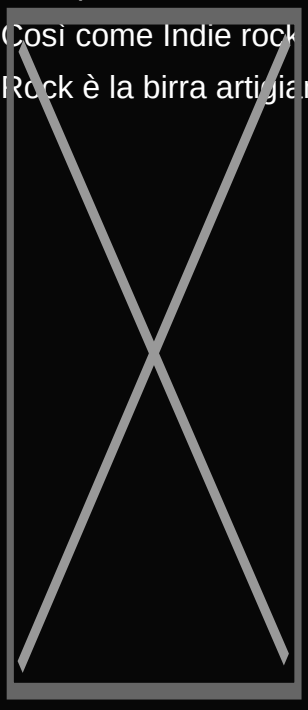
Nasce Indie Rock, la birra artigianale alternativa

indie-rock-gamma-d6d7a140

D&C presenta Indie Rock, la birra artigianale e indipendente, fuori dal circuito delle birre commerciali. Così come Indie rock è la musica alternativa e libera dalle grandi etichette discografiche, anche Indie Rock è la birra artigianale che esce dal giro delle Major: indipendente e unica.



Prodotta seguendo il metodo artigianale dell’alta fermentazione e della rifermentazione naturale in bottiglia (procedimento che garantisce la massima espressione di un gusto pieno e mantiene gli aromi di ogni singolo ingrediente), Indie Rock arriva sul mercato in cinque diverse versioni.

• Indie Rock India Pale Ale: una IPA forte e intensa, 8,5% vol. di gradazione alcolica, dal gusto deciso e una lunga persistenza in bocca di amaro spiccato.

• Indie Rock Ambrata: ricca di profumi di cereali e frutta autunnale, dal gusto raggiante con toni caldi avvolgenti. Una Ale da 6,5% vol.

• Indie Rock Blanche: fruttata e fresca, 5% vol., è una wheat beer dai sentori floreali, di frutta esotica e note di frutta agrumata, dal gusto rinfrescante e dal corpo medio e profumato.

• Indie Rock Ale Rossa: con aromi di caramello, malto, nocciole e note speziate. Un gusto dolce e di grande carattere, 8% vol. di gradazione alcolica.

• Indie Rock Blonde Pils: la bionda artigianale, 5% vol, con note intense, fruttate ed erbacee, agrumi freschi e una sensazione armonica e delicata di frutta tropicale.

Indie rock è sempre stato un modo di essere e di affrontare le cose. Indie Rock da oggi è anche la birra artigianale alternativa che cambia le regole del gioco.

Prodotta da Mastri Birrai con materie prime di altissima qualità, sottoposte a rigidi controlli microbiologici e organolettici lungo tutto il processo di filiera e di produzione, Indie Rock è la birra di assoluta eccellenza, dal gusto indipendente ma realizzata secondo le rigorose procedure della tradizione.