Indie Rock, carattere dark per la birra italiana di qualità

indie-rock-ale-rossa-330ml-87d67bd8

Indie rock è la musica alternativa e libera dalle grandi etichette discografiche. Un’idea di indipendenza e di unicità che ritroviamo anche in Indie Rock, la birra artigianale che nasce con lo stesso spirito della corrente artistica a cui si ispira. Prodotta da Mastri Birrai con materie prime di altissima qualità 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), la birra Indie Rock è sottoposta a rigidi controlli microbiologici ed organolettici lungo tutto il processo di filiera e di produzione.

E’ presente sul mercato in cinque diverse versioni, cinque birre dalla personalità spiccata e dalla qualità elevata che si distinguono per la inconfondibile artigianalità italiana. Carattere spiccato e decisamente dark li ritroviamo in:
• **Indie Rock Ambrata**: ricca di profumi di cereali e di frutta autunnale, dal gusto intenso e raggiante con toni caldi avvolgenti. Una Ale da 6,5% vol.
• **Indie Rock Ale Rossa**: una selezione particolare grazie agli aromi di caramello, malto e nocciole. Le note speziate conferiscono un gusto dolce e di grande carattere, 8% vol. di gradazione alcolica.

Indie Rock è un Marchio ABBONDIO, di proprietà del Gruppo Eurofood SpA ed è distribuito da D&C.