

BRASSERIE PIETRA
COMMUNIQUÉ DE PRESSE
DÉCEMBRE 2022



BIÈRE VIEILLIE EN FÛT
**BARREL
AGED**
SOUR PALE ALE

TYPE DE BIÈRE : PIETRA IPA | NOTES : FRUITÉ ACIDE, FLORAL
TYPE DE FÛT : WHISKY P&M RED OAK | VIEILLISSEMENT : 6 MOIS
SÉRIE LIMITÉE À 1200 BOUTEILLES | ALC. 10% VOL. 750ML

BIÈRE VIEILLIE EN FÛT
**BARREL
AGED**
DOUBLE BLEND ALE

TYPE DE BIÈRE : ALE DOUBLE MALT | NOTES : FRUITÉ, BOISÉ, ACIDULÉ
TYPE DE FÛT : VIN ROUGE & BLANC | VIEILLISSEMENT : 6 MOIS
SÉRIE LIMITÉE À 2800 BOUTEILLES | ALC. 8% VOL. 750ML

BIÈRE VIEILLIE EN FÛT
**BARREL
AGED**
SMOKED ALE

TYPE DE BIÈRE : PIETRA DOUBLE MALT | NOTES : FUMÉ, CARAMEL, BOISÉ
TYPE DE FÛT : WHISKY P&M TOURBÉ | VIEILLISSEMENT : 6 MOIS
SÉRIE LIMITÉE À 900 BOUTEILLES | ALC. 10% VOL. 750ML



BARREL AGED

BIÈRES VIEILLIES EN FÛT

En 2021, Hugo, le fils d'Armelle et de Dominique Sialelli, reprend les rênes de la Brasserie Pietra.

Il imprime depuis son empreinte aux destinées de la brasserie.

C'est sous son impulsion qu'est lancé le projet de développer à la Brasserie Pietra des bières vieilles en fût.

Le vieillissement en fût de chêne confère à la bière de nouveaux arômes et en réhausse le corps grâce au transfert de l'alcool contenu dans le fût et aux essences du bois.

Le développement dans le fût d'une nouvelle flore, mêlant bactéries et levures naturellement présentes dans le bois, transforme les sucres résiduels en alcool et donne naissance à des notes complexes, atypiques et parfois acides à la bière. Aussi, la bière élevée en fût de chêne a un profil intense et unique.

Les brasseurs de chez Pietra se lancent avec passion dans ce projet mêlant innovation et retour aux sources, puisqu'à l'origine, les bières étaient conservées dans des fûts de chêne.

Ils explorent les process et expérimentent au préalable des pistes de développement pour trouver le bon équilibre gustatif entre bières et fûts.



Ils sélectionnent trois recettes de ale (bière de fermentation haute) de la brasserie et des fûts de chêne ayant élevé whiskies et vins corses.

Six mois de vieillissement dans ces fûts seront nécessaires pour que l'association bière/ fût développe toute la complexité aromatique recherchée.

Des échantillons sont régulièrement prélevés pour s'assurer de la bonne évolution de la maturation. Le goût, l'alcool, l'acidité et la flore microbienne sont des paramètres clés suivis par les brasseurs.

DE CETTE DÉMARCHE OÙ S'EXPRIME TOUT LE SAVOIR-FAIRE DE LA BRASSERIE PIETRA SONT NÉES TROIS BELLES BIÈRES : PIETRA DOUBLE BLEND ALE, PIETRA SOUR PALE ALE ET PIETRA SMOKED ALE.

PIETRA DOUBLE BLEND ALE

Série limitée à 2800 bouteilles

Cette belle bière est le fruit d'un brassin de fermentation haute ayant bénéficié d'un versement généreux de malt d'orge et de malt de blé, pour créer une bière dense et alcoolisée.

Son vieillissement de 6 mois dans des fûts ayant contenu du vin rouge Niellucciu pour les uns et du vin blanc Vermentinu pour les autres, va permettre l'émergence par assemblage de saveurs fruitées, avec un nez frais, aux notes pomme acidulée bien présentes sur une finale boisée.

En bouche, s'exprime une agréable acidité pomme granny/miel soutenue par une bulle fine, une finale Vermentinu signe sa forte personnalité.

Avec ses 8 % d'alcool, c'est une bière de dégustation aux qualités résolument rafraîchissantes.

PIETRA SOUR PALE ALE

Série limitée à 1200 bouteilles

Désireux de développer une Sour, les brasseurs sélectionnent des fûts ayant élevés le whisky P&M Red Oak, pour leur promesse de développement d'une franche acidité et d'arômes fruités, et la Pietra IPA, pour son corps et ses qualités aromatiques.

Après 6 mois de vieillissement, le résultat est là : une belle Sour à 10% d'alcool, équilibrée, complexe au nez et en bouche.

Son nez est agréable, avec des notes de fruits exotiques et de bois, sur une pointe de cidre.

En bouche, l'acidité intense s'exprime en premier, avec une touche de pomme, et une agréable sensation d'alcool.

La première gorgée de Sour peut être déroutante, mais laisse place à un réel plaisir de dégustation.

PIETRA SMOKED ALE

Série limitée à 900 bouteilles.

Directement inspirée de la recette de la Pietra, cette bière de fermentation haute associe malts d'orge et farine de châtaigne corse en versement conséquent pour une belle montée en alcool et en arôme.

Son vieillissement de 6 mois dans des fûts où s'est préalablement épanoui le whisky P&M Tourbé, lui transfère la saveur fumée caractéristique de ce type de whisky.

On est d'abord saisi par son nez fumé intense, qui s'accompagne de notes subtiles d'herbes fraîches et de réglisse. C'est bien le fumé qui domine en bouche, saveur soutenue par la pétillance de la bière.

Si le whisky tourbé domine au nez, la bière regagne en bouche, et avec ses 10% d'alcool, cette Pietra Smoked Ale propose une dégustation proche de celle d'un spiritueux.



CONSEILS DE DÉGUSTATION :

NOS BIÈRES VIEILLIES EN FÛTS SE PRÊTENT PARFAITEMENT À UN INSTANT DE PURE DÉGUSTATION. ELLES S'ASSOCIENT AUSSI AVEC DES FROMAGES DE TYPE MUNSTER, REBLOCHON, FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE TYPE GORGONZOLA, ROQUEFORT OU STILTON, EN ACCOMPAGNEMENT D'UNE RACLETTE AVEC DES FROMAGES AU LAIT CRU FUMÉS OU ENCORE D'UN PLATEAU DE CHARCUTERIE CORSE OU D'UNE BONNE VIANDE GRILLÉE AU FEU DE BOIS.

CES TROIS BARREL AGED DE LA BRASSERIE PIETRA MÉRITENT QU'ON S'Y ATTARDE, SANS À PRIORI, ET QU'ON SE LAISSE PORTER PAR LEURS SAVEURS SURPRENANTES.

Prix de vente conseillé : 13 - 15 euros TTC

Disponible chez les cavistes et en grande surface.



SAS BRASSERIE PIETRA, Route de la Marana, 20600 Furiani. Tél: 04 95 30 14 70 - contact@brasseriepietra.com