

# Ciney Brune



<b>Produttore</b>	Heineken Italia
<b>Nazionalità</b>	Belgio
<b>Stile</b>	Ale
<b>Colore</b>	Scura
<b>Tipo fermentazione</b>	Alta
<b>Grado alcolico</b>	7,0% vol.
<b>Ibu</b>	22
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 8°C
<b>Formato</b>	20 L
<b>Attacco fusto</b>	Baionetta
<b>Tipo fusto</b>	.
<b>Gas</b>	.

---

## Note/caratteristiche del prodotto

**Gusto:** intensa e fruttata, note di frutta esotica e piccoli frutti rossi. Sentori di miele e di caramello.  
**Aroma:** abbastanza strutturata, il ritorno delle note colte al naso è evidente. Morbida, con toni caldi di miele e di malto caramello. **Amaro:** percettibile.

---

## Curiosità

La prima coppa di Ciney Brune fu spillata nel “Cafè Rubens”, sotto il campanile dell’incantevole villaggio di Ciney. Fu Roger Demarche a produrre per la prima volta questa birra e ad attraversare tutta la regione per venderne i primi barili. Ottenne subito molto successo e presto si sviluppò da birra locale a birra nazionale. La sua fortuna la condusse nel 1980 ad allargare la gamma con l’introduzione di una birra chiara. Dalla metà degli anni ‘80 le due birre presero il loro nome attuale: Ciney Brune e Ciney Blonde.

---