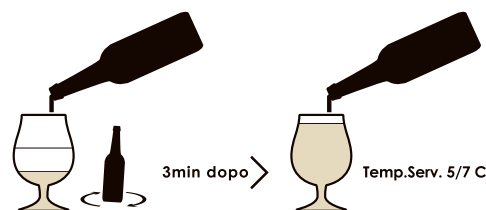




BIANCA BEVE



SAISON
ALC. 5,6%VOL



Sensazioni: E' una birra fresca e beverina caratterizzata dai profumi di cardamomo e di chiodi di garofano donati dai lieviti durante la fermentazione, aromi e profumi di semi di coriandolo e bucce d'arancia aggiunti in bollitura.

Alla bocca prevale il gusto dolce del frumento. Ideale per chi desidera una birra dissetante con un gusto semplice e leggermente acido.

Abbinamenti: Birra ottima con prosciutto crudo, mortadella, con formaggi quali mozzarella, burrata o mascarpone, oppure con pomodori e carne di maiale. Si abbina inoltre con wüstel, ma anche con frutti di mare e pesce di fiume.



MAGISTRALE



GOLDEN ALE
ALC. 5,6%VOL



Sensazioni: è una birra amara molto dissetante dai forti sentori agrumati donati dai luppoli di origine esotica, utilizzati anche a freddo in fermentazione. Pensata e realizzata per un pubblico americano e canadese, viene sempre più richiesta anche in Italia, specialmente dai consumatori attratti dall'uso ponderato di luppoli di qualità che le donano profumi unici e sensazioni di amaro molto ricercate.

Abbinamenti: Ottima come aperitivo, trova il suo giusto abbinamento anche con pizze ricche di verdure come carciofi, peperoni, rape. Oppure ancora con gamberi, gamberetti o polipo. Perfetta infine con un'insalatona.



SENZA PIOMBO



TRIPEL
ALC. 8,0%VOL



Sensazioni: una birra piena ispirata alla tradizione belga. Dotata di una gasatura decisa, è capace di dissetare ma al tempo stesso, grazie alla sua forte struttura, sa avvolgere delicatamente il palato in modo persistente. Al naso si sentono profumi di malto e frutta che richiamano alla memoria uno sciroppo albicocca, o di pesca. In bocca prevale una sensazione dolce con note che ricordano le gelatine di frutta o la frutta candita. Un finale secco lascia la bocca pulita.

Abbinamenti: ottima col risotto allo zafferano, tortelli d'erbetta, arrosti di pollo o di maiale, carni lesse, sia rosse che bianche, mostarde di frutta. Da provare anche con pasticcini alle mandorle.



LA MARONA



INDIAN PALE ALE
ALC. 6,5%VOL



Sensazioni: birra di colore rosso ambrato ispirata alla tradizione inglese. Al naso prevalgono note di pompelmo; in bocca invece si sente un aroma floreale e fruttato con spiccati sentori di frutta matura come pesca ed albicocca. Il corpo pieno e robusto ne fa una birra ottima non solo per dissetarsi, ma anche per godere del gusto del caramello e del calore dell'alcool.

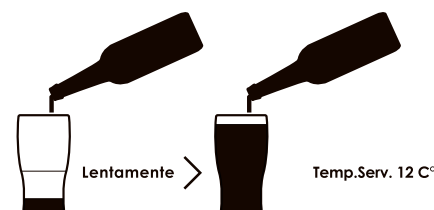
Abbinamenti: si accompagna molto bene alla carne rossa: costate, carne alla griglia; perfetta anche con gnocchi al ragù, lasagne alla bolognese o bucatini alla amatriciana.



LA TOSTA



EXPORT STOUT
ALC. 7,8%VOL



Sensazioni: E' una birra molto piena e calda. Al naso arrivano profumi di caffè e liquirizia che ritroviamo poi anche in bocca, accompagnati da piacevoli note di cioccolato e rabarbaro (dolce ed amaro in perfetta sintonia tra di loro). La pienezza del corpo avvolge in un piacevole calore la bocca, lasciando una persistenza di gusto lunghissima.

Abbinamenti: Nasce come birra da meditazione, ma la si può comunque accompagnare con diversi dessert a base di panna, o torte secche. Piacevole anche con formaggi molto stagionati o con le ostriche.



since

2009



BIANCA



BIONDA



ROSSA



NERA



BASSA FERMANTAZIONE



ALTA FERMANTAZIONE



DOLCE



AMARA



AMAROGNOLA



AMARISSIMA

BIRRA
NON PASTORIZZATA

LE NOSTRE BIRRE NON SONO PASTORIZZATE NE FILTRATE. NON CONTENGONO CONSERVANTI AGGIUNTI. PER POTERLE GUSTARE AL MEGLIO VANNO CONSERVATE IN LUOGO FRESCO, IN POSIZIONE VERTICALE, AL RIPARO DA FONTI DI LUCE. IN QUESTO MODO POSSONO EVOLVERSI IN MODO CORRETTO, ACQUISTANDO, TRAMITE IL LAVORO DEI LIEVITI COL TRASCORRERE DEL TEMPO, 'COMPLESSITA' ED ARMONIA'. ESAURITO IL LORO COMPITO, I LIEVITI ESAUSTI DEPOSITANO SUL FONDO, TESTIMONI DI UN PRODOTTO GENUINO CHE SI E' SVILUPPATO IN MODO NATURALE.