





BEVANDE CUNI SRL

Via Aldo Kupfer, 54
25036 Palazzolo Sull'Oglio (BS)
C.F. e P.IVA: 01579120989



TELEFONO

+39 030 7402856
+39 348 251 3569



EMAIL

info@bevandecuni.it
ordini@bevandecuni.it



WEB & SOCIAL

www.bevandecuni.it
@cunibevande

NCUNI BEVANDE

Dal 1990 al servizio del mondo Horeca nelle provincie di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.

Birre, vini, spirits: una vasta selezione in continuo aggiornamento per soddisfare tutte le esigenze del tuo locale, il tutto consegnato col nostro servizio di alta qualità.

Distribuiamo i migliori marchi per il mercato Horeca, creando valore per i punti di consumo e per i produttori.

Forniamo al punto di consumo prodotti profittevoli, con un servizio completo di alta qualità.

Favoriamo l'arrivo di tutto il valore potenziale dei prodotti, fino al bicchiere del consumatore.

*“È necessario conoscere i limiti per oltrepassarli,
le novità per anticiparle,
le aspettative più alte per superarle.”*

È in questo contesto che nasce Cuni Academy, la scuola di formazione dedicata al mondo beverage, un laboratorio multifunzionale e all'avanguardia dove i professionisti di oggi e di domani possono migliorare le proprie conoscenze e competenze in ambito Beer, Wine, Mixology e Management.

L'obiettivo?

Accendere una scintilla!

Partendo dalla consapevolezza che un'attività di successo fonda le proprie basi su professionalità e scelte manageriali consapevoli e sostenibili, ma anche sulla conoscenza del valore dei prodotti e dalla sapienza nel trasmetterlo al meglio al consumatore.

NCUNI ACADEMY

I NOSTRI PROGETTI

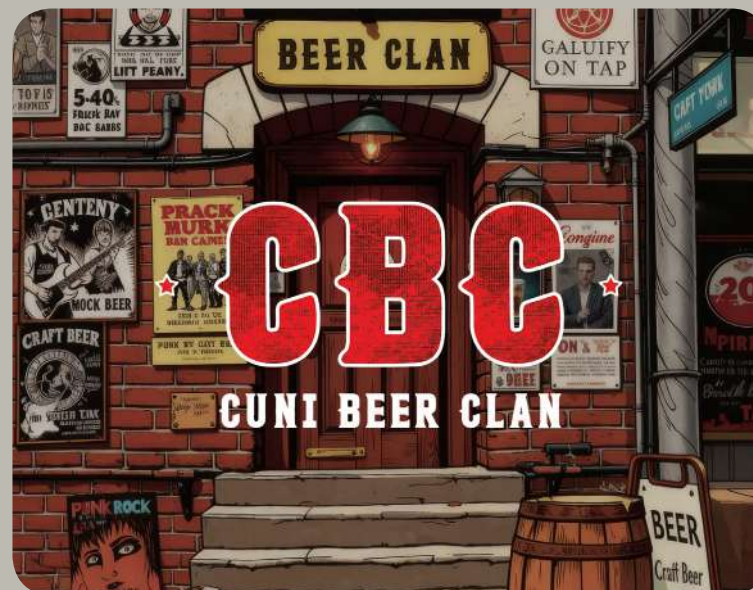


48 Birre, 12 Mesi, 1 Playlist

Un programma annuale che segue il ritmo delle stagioni e delle tendenze, proponendo una selezione dinamica e aggiornata. Ogni mese introduce nuove referenze pensate per stimolare il palato e rinnovare l'offerta del locale.

Dalle birre iconiche delle grandi tradizioni alle interpretazioni moderne, Beer Playlist accompagna il cliente in un percorso completo, capace di valorizzare ogni momento dell'anno e incentivare la scoperta.

Supporto negli abbinamenti food, materiali di comunicazione coordinati e contenuti social dedicati, per raccontare in modo efficace una rotazione birre coinvolgente, coerente e sempre attuale.



La scena craft, senza compromessi

Un progetto dedicato alla birra artigianale più autentica e contemporanea, pensato per portare alle spine energia, identità e ricerca. CBC seleziona realtà emergenti e produzioni di carattere, tra novità, collaborazioni e interpretazioni distintive degli stili.

Dalle creazioni più sperimentali alle riletture di grandi classici, ogni proposta è scelta per il suo impatto e la sua personalità, con l'obiettivo di offrire una selezione fuori dagli schemi.

È un progetto diretto e riconoscibile, che permette ai locali di distinguersi e costruire una proposta craft forte e credibile, capace di generare curiosità, coinvolgimento e fidelizzazione.

INDICE

> ITALIA

Birrificio Italiano.....	6
Brewfist.....	10
War.....	14
Birrificio Rurale.....	18
Curtense.....	22
Forst.....	24
Menabrea.....	26
Birra Antoniana.....	27
Birra Moretti.....	28
Birrificio Angelo Poretti.....	30
Ichnusa.....	32
Birra Peroni.....	33

> GERMANIA

Flensburger.....	34
Giesinger.....	36
Paulaner.....	38
Hacker-Pschorr.....	40
Veltins.....	42
Augustiner.....	44
Weihenstephan.....	46
Tucher.....	47
Spaten.....	48
Lowenbrau.....	49
Furstenberg.....	50

> BELGIO

St Bernardus.....	52
Grimbergen.....	54
Leffe.....	56
Abbaye de Malonne.....	58
Affligem.....	59
Hoegaarden.....	60
Martin's.....	61

> REPUBBLICA CECA

Pilsner Urquell.....	62
----------------------	----

> OLANDA

Heineken.....	63
---------------	----

> DANIMARCA

Carlsberg.....	64
----------------	----

> INGHILTERRA

Courage Brewery.....	65
Fuller's.....	66
Bass.....	67

> SCOZIA

Tennent's.....	68
----------------	----

> IRLANDA

Guinness.....	69
O'Hara's.....	70
Porterhouse.....	71

> USA

Brooklyn.....	72
Lagunitas.....	74



Nazione Italia
Città Lurago Marinone (Como)

L'Officina Alchemica è la sede della nostra produzione, ma è anche il luogo dove le idee si incontrano e prendono forma, per dare vita alle birre artigianali di Birrificio Italiano. Tre sono i pilastri che ci guidano nella produzione delle nostre birre artigianali: materie prime, freschezza, e spirito libero. Conosciamo a fondo il lavoro del lievito e le proprietà degli ingredienti che utilizziamo, ne preserviamo la purezza e la genuinità. Per garantire la massima freschezza poniamo estrema attenzione al processo di conservazione delle nostre birre, che devono essere conservate a basse temperature per preservarne al meglio il gusto e l'aroma.

Da sempre manteniamo relazioni internazionali con artigiani come noi, ma non facciamo parte di nessuna corrente mainstream e siamo al di fuori delle mode. Conosciamo molto bene gli stili di birra, ma seguiamo il nostro gusto e il nostro istinto, producendo birre che nascono da ricerche nostre, fedeli solo alle percezioni dei nostri sensi.

BIRRIFICIO ITALIANO TIPOPILS

Stile Pilsner
Alcol 5,2%



Iniziale profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco e poi seguito dal malto con profumi mielosi e di cereale. Schiuma abbondante, fine e compatta molto persistente. In bocca una punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso che stuzzica la bocca.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

BIRRIFICIO ITALIANO DELIA

Stile Pilsner
Alcol 4,3%



Di colore giallo paglierino, con schiuma fine e persistente, Delia è una birra estiva, prodotta con Floor Malts e una varietà di luppolo tedesco. Al naso spiccano le tre componenti del luppolo, il fruttato, l'erbaceo e il balsamico. A questi si uniscono i sentori mielosi del malto.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

BIRRIFICIO ITALIANO HUXLEY

Stile India Pale Lager
Alcol 5,7%



Di aspetto limpido, colore oro vivo brillante, sormontata di una schiuma abbondante e pannosa. Al naso, potenti note d'agrumi, frutta gialla, tropicali sono contribute dalla luppolatura estrema; e si stagliano sul corpo affilatissimo e dal finale decisamente amaro che connota ogni sorso.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

BIRRIFICIO ITALIANO SOGNO LUCIDO

Stile Strong Lager
Alcol 7,5%



Come una porta segreta sul retro della coscienza, questa birra spalanca la mente verso panorami liquidi: da abbinare con l'istinto più che con la razionalità, è un viaggio attraverso universi paralleli, dove i suoni si infrangono in riverberi lontani e la realtà si confonde con il sogno.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

BIRRIFICIO ITALIANO BIBOCK

Stile Bock
Alcol 6,2%



Colore ambrato aranciato, schiuma abbondante, compatta e persistente. Naso fresco e profumato di albicocca e frutti di bosco con luppolo erbaceo, speziato e resinoso. Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. In bocca il dolce e il corpo ricco, lasciano spazio all'amaro.



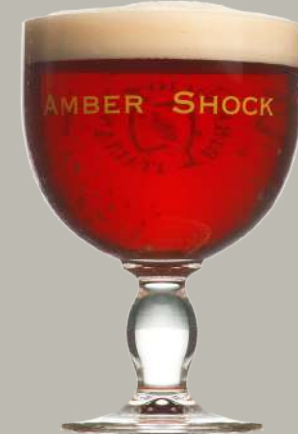
Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

BIRRIFICIO ITALIANO AMBER SHOCK

Stile Doppelbock
Alcol 7,0%



Birra di colore ambrato carico con schiuma brunastra, compatta e persistente. Al naso, note di malto accompagnate da una corona agrumata e fresca. In bocca il sorso è corposo e incontra un bouquet riccamente fruttato con suggestioni di frutti di bosco, banana e arancia rossa.



Fermentazione Bassa
Colore Mogano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

BIRRIFICIO ITALIANO NIGREDO

Stile Schwarzbier
Alcol 6,5%



Dal cappello di schiuma imponente, color cappuccino, sprigiona una freschezza di luppoli balsamica ed erbacea. La bevuta riunisce i sentori del luppolo a un corpo snello, giocato su un sentimento tipicamente tedesco, abbinato però a note caratteristiche di caffè macinato e grano arso.



Fermentazione Bassa
Colore Ebano

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A [Scivolo]

BIRRIFICIO ITALIANO FINISTERRAE

Stile Weissbier
Alcol 5,0%



Colore giallo paglierino, schiuma bianca, pannosa e persistente. Naso fresco e profumato di banana e spezie con note erbacee da luppolo. Al gusto leggero dolce iniziale seguito da un marcato acidulo e finale sottilmente amaro. Gasatura abbondante.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A [Scivolo]

BIRRIFICIO ITALIANO ASTEROID 56013

Stile IPA
Alcol 6,6%



Nel bicchiere si presenta di color bronzo, dominato da un cappello di schiuma compatta. Il naso è fresco, accompagnato da una luppolatura decisa che si declina in note agrumate e tropicali, introducendo i toni mielati. Alla bevuta si conferma l'agrumo, seguito da note resinose.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo A [Scivolo]

KLANBARRIQUE FLOS ALBA

Stile Sour Fruit Ale
Alcol 5,7%



Birra di frumento invecchiata in botti da vino rosso trentino. Acidificata per azione naturale della microflora durante la maturazione in botte: batteri e lieviti selezionati nel tempo aggiungono complessità aromatica e freschezza alla birra di base.



Fermentazione Mista
Colore Ambrato scarico velato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco KeyKey

KLANBARRIQUE MARZARIMEN

Stile IGA
Alcol 7,5%



Italian Grape color rosso vivo, prodotta con il 25% di uve Marzemino delle cantine de Tarczal. Fermentata in tonneaux aperti con i lieviti indigeni delle uve è maturata in barriques e acidificata naturalmente. Acida ed esile, presenta sentori di bacche rosse e uva fresca.



Fermentazione Mista
Colore Ambrato velato

Servizio 8/11 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco KeyKeg



Nazione Italia
Città Codogno (Lodi)

Il birrifico artigianale Brewfist nasce nel 2010 nella piccola Codogno in provincia di Lodi, fondata da Andrea Maiocchi e dal mastro birraio Pietro Di Pilato, forte dell'esperienza londinese nella storica Fuller's e sempre alla ricerca di nuovi ingredienti, tecniche e stimoli. Brewfist vanta un impianto da 30 ettolitri installato fin da subito e uno spirito giovane, dinamico e intraprendente, in corsa continua verso l'obiettivo di trovare la perfezione negli aromi nella loro birra. Il 18 Aprile 2011 Nasce la Spaceman, una West Coast IPA che ha lasciato a bocca aperta gli appassionati: alcolica, secca, profumata e abbondantemente amara, è diventata presto l'ariete del birrifico. La crescente richiesta comporta la crescita della produzione che si traduce in nuovi investimenti: una nuova macchina 5 teste per infustare le birre, e alle svariate tank da 30hl già presenti si aggiungono quattro tank da 60hl e una da 90hl e vengono destinate alla produzione della Spaceman.

BREW FIST LA BASSA

Stile Lager
Alcol 5,2%



Una lager vera, rivoluzionaria, dedicata alla passione per il ciclismo. Dorata e brillante, profuma di miele, grano falciato e luppolo finemente speziato. Corpo pieno e lungo finale amaro. Consigliata prima, durante e dopo l'attività fisica.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREW FIST NINA

Stile Pilsner
Alcol 5,2%



Una birra semplice, da bere a litri come ogni Pilsner che si rispetti. Prodotta esclusivamente con malto Pilsner e luppolo Aurora. La Nina ha un amaro moderato e persistente che richiama la bevuta, un aroma di miele, un tocco erbaceo e crosta di pane. Seducente e trascinatrice.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST IL MONTANTE

Stile Doppelbock
Alcol 7,3%



Il Montante, una doppelbock pienamente in stile per aroma e profumi. Schiuma da masticare dove i malti tostati hanno la meglio, la bevuta inizia in modo preciso con il caramello che sorprende quasi fosse un montante, il palato è già sazio quando arrivano i sentori di uva e luppolo.



Fermentazione Bassa
Colore Mogano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST LA MOSCA

Stile Blanche
Alcol 5,2%



Una blanche classica dall'aspetto velato con una schiuma bianca e compatta dalla quale si sprigionano subito i profumi tipici del lievito wit accompagnati da coriandolo e buccia d'arancia amara a piccole dosi. In bocca si riconfermano le sensazioni olfattive, con un finale secco.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST TERMINAL

Stile American Pale Ale
Alcol 3,7%



La birra della casa, creata per il nostro pub Terminal 1 qui a Codogno: una American Pale Ale leggera, snella e profumata. Corpo sottile e amaro tenue, ma grande freschezza e carattere agrumato grazie al luppolo americano Citra. Defaticante e accomodante.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST ZONA ROSSA

Stile American Pale Ale
Alcol 5,5%



Brassata durante i primi giorni della zona rossa di Codogno. Questa birra con la sua generosa luppolatura con richiami d'Oltreoceano (Citra e Amarillo) e una combinazione perfetta tra bassa gradazione alcolica e malto Golden Promise, riesce a stupire in pochi istanti per la sua facile beva.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST JALE

Stile Bitter
Alcol 5,6%



Extra Special Bitter, ossia una everyday beer all'inglese che vi incatenerà alle spine. Di colore rosso fulvo, profuma di mandorla, sherry, terra, cioccolato e lunghe giornate al pub. Il lubrificante perfetto di ogni conversazione tra amici.



Fermentazione Alta
Colore Mogano

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST BUROCRACY

Stile IPA
Alcol 6,0%



IPA ricca di luppoli americani e neozelandesi, nata dalla frustrazione nei confronti della burocrazia italiana. Ha un bouquet elegante di agrumi e frutta matura, e un attacco morbido e caramellato seguito da un amaro lungo e fine.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST SPACEMAN

Stile IPA
Alcol 7,0%



Birra di colore dorato prodotta nella tradizione delle West Coast IPA. Amara, secca ma molto aromatica e ben equilibrata dal grado alcolico. Le tre varietà di luppolo utilizzate conferiscono un bouquet di aromi in cui spiccano la frutta esotica e gli agrumi.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST SPACEMAN GRAPEFRUIT

Stile IPA
Alcol 7,0%



Gemella ribelle della Spaceman, si differenzia dalla sorella per l'aggiunta generosa di bucce di pompelmo rosa durante la maturazione. L'agrume qui è protagonista, e amplifica il profilo aromatico rendendo la birra ancora più succosa e finemente amara. Non teme confronti.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST 2LATE

Stile Double IPA
Alcol 9,5%



Double IPA, ossia una IPA elevata alla potenza in onore del luppolo. Di colore aranciato, già dal primo sorso tradisce tutta la sua tenacia: caramello, resina balsamica e arancia amara, rinfresca e allo stesso tempo riscalda pericolosamente.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST LA STAFFA

Stile Stout
Alcol 4,3%



Irish Stout dal colore nero impenetrabile. Le iniziali note di malto sfumano nei piacevoli sentori di torrefazione, tipici dello stile, con un finale amaro e astringente che richiama un altro sorso. Adatta agli aperitivi, alle feste e alle serate di relax.



Fermentazione Alta
Colore Ebano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST LADY PEACH

Stile Sour Fruit Ale
Alcol 5,9%



Una base saison con un tocco di rusticità dato dal farro. Un breve passaggio di tre mesi in botti di vino Chardonnay, in cui, nelle ultime due settimane, aggiungiamo polpa di pesca. I dolci profumi del frutto invadono il naso, la bevuta è fresca, acidula e dissetante. Inebriante.



Fermentazione Mista
Colore Ambrato scarico velato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BREWFIST BEAUTIFUL & STRANGE

Stile Gose
Alcol 3,7%



Birra acidula di frumento originaria di Lipsia. Tradizionalmente speziata con sale e coriandolo, questa interpretazione dello stile include anche bucce di arancia amara e bergamotto: fresca, aromatica, sapida, leggermente acida e dissetante.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR

Nazione Italia
Città Cassina De' Pecchi (Milano)

W.A.R., We Are Rising, che la rinascita abbia inizio! Il birrificio nasce all'interno della nostra cascina a completamento della sua ristrutturazione. Lì ebbe inizio un nuovo corso, i primi alloggi, appartamenti, il living, le camere, e ora la chiusura del cerchio: il capannone degli attrezzi, ristrutturato diventa il birrificio. Il progetto si conclude con la scelta dell'impianto Eco Brew Tech di Conegliano Veneto: un impianto composto da sala cottura di 5 hl, n. 6 tini refrigerati per la fermentazione dalla capacità di 10 hl, una sala di rifermentazione e una cella frigo per lo stoccaggio. Grazie al sostegno di tutti e al successo che hanno avuto le nostre birre i fermentatori ora sono 14: 7 da 10hl, 5 da 20hl e 2 da 40hl per un totale di 250hl/mese. Il birrificio è così concluso con una imbottigliatrice automatica isobarica e una lattinatrice automatica isobarica entrambe della ditta CIME Careddu.

WAR FACCIO FINTA

Stile Lager
Alcol 2,0%



Una birra che gioca sulla leggerezza ma non scherza affatto sul gusto. Profilo agrumato e vivace, ideale per chi vuole fare finta di bere poco senza rinunciare a una complessità aromatica moderna. Estremamente rinfrescante, chiude con un finale pulito che invita subito a un altro sorso.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR FRANCO

Stile Pilsner
Alcol 4,8%



Il gusto ha un ben percepibile carattere maltato, con ricordi di panificato chiaro e un accenno di miele di robinia. I luppoli si manifestano dopo qualche secondo di permanenza nel bicchiere con un delicato aroma erbaceo. Il corpo è agile da invogliare un abbondante consumo.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR SANTO SPIRITO

Stile Bock
Alcol 7,0%



Birra con note maltate e variegata che vanno dal miele di castagno, alla crosta di pane, fino ad un lieve tocco di caramello. In bocca prevale il malto, miele di castagno, crosta di pane, caramello. Finale rotondo, con retrogusto dolce.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR OSANNA

Stile Weissbier
Alcol 5,0%



Weissbier da grande bevuta, che dimostra come uno stile classico, quasi desueto, possa ancora emozionare e appagare quando è fatto con cura e rispetto della tradizione. Nel profilo aromatico si ritrovano note di chiodi di garofano e banana e in un secondo momento cereali, vaniglia e crosta di pane.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR COOKIES

Stile Bitter
Alcol 4,2%



Bitter di colore ambrato con schiuma bianca e persistente. Il naso è avvolto dagli aromi floreali dei luppoli, seguiti dai sentori dei malti. La carbonatura moderata ed il bilanciamento tra il dolce e l'amaro sono caratteristiche dello stile britannico. Il finale è morbido e terroso.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR AMEN

Stile IPA
Alcol 5,5%



Birra chiara e leggermente velata, con una schiuma candida e fine. Gusto prevalentemente amaro agrumato, tinto di pompelmo rosa e arancia vaniglia, cui si affianca una sottile vena tropicale con sentori di ananas e papaya. In bocca la sottile vena agrumata lascia poi spazio ad un amaro finale.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR PESCI IN FACCIA

Stile IPA
Alcol 5,5%



IPA moderna ispirata alle East Coast, da 6,8%, secca ed equilibrata, prodotta con il 100% di malto autoprodotta. I luppoli Galaxy e Mosaic donano intense note tropicali, bilanciate da sfumature agrumate di Amarillo e Citra Cryo. Velata, di colore giallo opalescente, con schiuma bianca fine e compatta.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR RAGE

Stile IPA
Alcol 7,0%



Il naso è colpito da intensi aromi resinosi e di frutta tropicale. Al palato presenta una carbonazione piuttosto sottile, un corpo mediamente strutturato per poter sostenere la complessità gustativa e il non lieve grado alcolico. Ad una breve dolcezza iniziale, segue un elegante finale amaro.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR MEZZO FATTO

Stile Session IPA
Alcol 4,0%



Olfatto intenso e fruttato, frutti tropicali e agrumi. In bocca ha un ingresso morbido al palato, per sprigionare subito l'intensa luppolatura avvertita al naso. Finale piacevolmente amaro e secco. Il corpo è leggero con frizzantezza nella media. Birra incredibilmente beverina e piacevole.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR TUTTO FATTO

Stile Double IPA
Alcol 8,0%



Double IPA prodotta con malto Pils, luppolata con le varietà Mosaic, Citra e Simcoe utilizzate in quantitativi abbondanti. L'interazione tra luppoli e lievito crea un profilo molto tropicale ed agrumato, sia in bocca che al naso.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR SETTIMANA BIANCA

Stile Tripel
Alcol 9,0%



Tripel fedele alla tradizione con un tocco moderno. Al naso troviamo frutta candita, frutta gialla, zucchero caramellato e note speziate. Il corpo è robusto con un ingresso dolce di malto, la buona carbonatazione e la secchezza aiutano la bevuta che risulta scorrevole nonostante la gradazione.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Belga

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR NITRO

Stile Stout
Alcol 4,2%



Colore scuro con riflessi rubino, sormontata da una schiuma compatta color cappuccino, fine e persistente. Note tostate di caffè d'orzo e cacao amaro, leggere sfumature di liquirizia. In bocca è morbida e cremosa, il corpo sorprende per scorrevolezza, con un finale amaro delicato da malti tostatati.



Fermentazione Alta
Colore Ebano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR PORTOBELLO

Stile Porter
Alcol 5,0%



Forte, scura e dal sapore complesso, la Porter è caratterizzata prevalentemente dall' utilizzo dei malti scuri, che le donano intense note torrefatte di caffè e cacao. I profumi del luppolo sono quasi assenti, e l'amaro bilancia in modo egregio la parte dolce del malto.



Fermentazione Alta
Colore Ebano

Servizio 7/9 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)

WAR SAPORE DI SALE

Stile Gose
Alcol 4,3%



Birra in stile gose. È una birra acida, rinfrescante e salata. Come da ricetta tradizionale tedesca sono stati utilizzati i semi di coriandolo per la speziatura, mentre il profilo dell'acqua è stato arricchito con sal Moldon. Dissetante e Refreshing, perfetta per l'estate.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Tedesca

Litri 24
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Italia
Città Desio (Monza)

Fondato nel 2009 a Desio (MB), il Birrificio Rurale rappresenta una delle realtà storiche e più solide del panorama artigianale italiano. Nato dalla passione di un gruppo di amici, si è evoluto negli anni grazie alla guida del mastro birraio Lorenzo Guarino, mantenendo sempre un legame profondo con il territorio e la qualità delle materie prime. La filosofia del birrificio punta sull'equilibrio e sulla pulizia formale: ogni birra è pensata per essere bilanciata e priva di eccessi stucchevoli, pur vantando una personalità decisa. Sebbene le radici affondino nella tradizione (con celebri interpretazioni di stili classici), il laboratorio interno permette sperimentazioni moderne, come la linea Brewer's Collection, dove si esplorano nuove tecniche di luppolatura e fermentazione. Una realtà che unisce rigore tecnico e creatività.

RURALE KELLERPILS

Stile Keller
Alcol 4,8%



Una Pils non filtrata che celebra l'unione tra rusticità e precisione tecnica. Al naso emergono fresche note di crosta di pane e un floreale delicato, che anticipano un sorso pulito, secco e dal finale amaricato persistente. Schietta, dissetante e senza fronzoli: la birra quotidiana perfetta.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE ORANGE BOCK

Stile Bock
Alcol 7,0%



Birra caratterizzata da una misurata finitura con scorza d'arancia, che accanto alle complesse note maltate peculiari delle Bock aggiunge una nota fresca e piacevole che la rende particolarmente scorrevole a dispetto della gradazione alcolica.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE SETA

Stile Blanche
Alcol 5,0%



Una fresca interpretazione dello stile Blanche, chiara e velata. Il bouquet aromatico è dominato da spezie: coriandolo e buccia d'arancia amara conferiscono un gusto piacevolmente agrumato e speziato. Incredibilmente dissetante e leggera, è la birra ideale per l'aperitivo estivo.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE SETA SPECIAL

Stile Blanche
Alcol 5,0%



Una Blanche rivisitata con The Italian Touch. Seta incontra il bergamotto, acquisendo un carattere unico. Speziatura con coriandolo e buccia di bergamotto la rende estremamente fresca e aromatica. Una birra chiara, dissetante e inequivocabilmente italiana.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE JUST FOR CAN

Stile American Pale Ale
Alcol 5,3%



Birra nata per la lattina, questa Session IPA è pura esplosione aromatica in leggerezza e gusto. Grado alcolico contenuto ma grande intensità di luppolo. Leggera, fresca e pensata per essere bevuta a sorsi lunghi; crea dipendenza!



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE RESET GLUTEN FREE

Stile American Pale Ale
Alcol 5,6%



American Amber Ale dal corpo pieno e colore ambrato. Gusto e profumo intensi con vibranti note agrumate e di frutta tropicale, derivanti dai luppoli americani. La dolcezza dei malti caramellati crea un bilanciamento perfetto. Finale rotondo e persistente.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE TERZO MIGLIO

Stile American Pale Ale
Alcol 5,8%



Dedicata alle migliori varietà di luppolo americane, presenta aromi agrumati e resinosi, sentori balsamici di pino mugolo e pompelmo che si bilanciano al gusto col malto, prima dell'arrivo di un amaro intenso, pulito e avvolgente, che non lascia mai sazi.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE MODERN BITTER

Stile Bitter
Alcol 4,5%



La Modern Bitter di Birreria Rurale è un'interpretazione contemporanea dello stile inglese. Ambrata, offre note di biscotto e caramello bilanciate dal luppolo Crystal, che dona sentori speziati ed erbacei. Secca, leggera e molto beverina.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE EMISFERO SUD

Stile IPA
Alcol 5,7%



Generosamente luppolata e incredibilmente bevibile. Caratterizzata da luppoli della zona del Pacifico, questa birra offre intense note di frutta tropicale (mango, passion fruit) unite a un lieve sentore resinoso. Estremamente fresca e bilanciata, invita al prossimo sorso.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE GLOBAL IPA

Stile IPA
Alcol 6,5%



Una West Coast IPA di carattere, prodotta dal Birreria Rurale. Carica di luppoli americani che sprigionano note agrumate e resinose, con un finale amaro deciso e pulito. Un classico intramontabile per chi ama i sentori decisi e tropicali.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE THUNDER IPA

Stile IPA
Alcol 7,0%



Potente e travolgente come un tuono, corpo maltato strutturato che sostiene una luppolatura massiccia e resinosa. Note tropicali e agrumate esplodono in un sorso caldo, avvolgente e intensamente amaro. Dedicata a chi cerca un'esperienza sensoriale d'impatto e una persistenza infinita.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato velato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE LITTLE FIFTEEN GLUTEN FREE

Stile Session IPA
Alcol 4,0%



La Little Fifteen è una Session IPA leggera e profumatissima. Chiara e sottile, sprigiona intense note agrumate e resinose. Con un corpo esile e un finale secco e amaro, è studiata per garantire la massima freschezza senza appesantire.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE TRIPLE PEPPER

Stile Tripel
Alcol 8,8%



Caratterizzata dall'utilizzo del pepe delle Andalmiane. L'utilizzo del pepe è pensato per aggiungere una nota di complessità ad una birra che coniuga le note fruttate e speziate tipiche di questo stile del mondo belga con le fresche note agrumate derivanti dal pepe. Birra secca ed alcolica con una bevuta sorprendentemente scorrevole.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

RURALE BLACKOUT

Stile Stout
Alcol 4,2%



Ispirata alle Stout irlandesi, questa birra scura presenta aromi e sapori intensi derivati dalla tostatura dei malti. Note predominanti di caffè espresso e cioccolato fondente si uniscono a un piacevole finale amaro che ricorda la liquirizia. Corpo secco e vellutato.



Fermentazione Alta
Colore Ebano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Italia
Città Passirano (Brescia)

Birrificio Curtense nasce nel cuore della Franciacorta con l'obiettivo di creare birre artigianali che uniscano qualità, identità e legame con il territorio. La produzione avviene con metodi tradizionali: le birre non sono filtrate né pastorizzate e vengono rifermentate in bottiglia, per preservare tutta la ricchezza aromatica e la vitalità del prodotto. Ogni ricetta è frutto di ricerca, passione e rispetto per la materia prima, selezionata con cura per esprimere al meglio equilibrio, intensità e bevibilità. Curtense propone una gamma di birre autentiche e riconoscibili, capaci di raccontare una storia attraverso ogni sorso. È un birrificio che crede nella cultura birraria come forma d'arte e nella birra come espressione viva del territorio da cui nasce.

CURTENSE BIONDA

Stile Lager
Alcol 4,5%



Birra dal color giallo paglierino limpida con schiuma bianca fine e persistente. I profumi di cereale sono accostati a delicati aromi erbacei, floreali e fruttati. Corpo medio inizialmente dolce ben compensata dall'amaro. Il retrogusto richiama tale amaro erbaceo con un finale secco.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

CURTENSE ROSSA

Stile Bock
Alcol 6,5%



Birra color ambra scura con sfumature rosse, schiuma color crema fine e persistente. Profumi di caramello e frutta secca. Corpo pieno e rotondo. L'iniziale sapore del caramello viene ben bilanciato dall'amaro del luppolo. Lascia un retrogusto erbaceo con un finale secco e riscaldante.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

CURTENSE KM0

Stile Blonde Ale
Alcol 5,2%



Birra color oro carico, schiuma bianca fine e persistente. Profumi di prato ed erba quasi bananosi, con note di fieno e terrose. Corpo dolce e mielato ben bilanciato da note di tarassaco e dal un leggero sapore affumicato. Chiude con un retrogusto caldo ed un finale morbido.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

CURTENSE IPA GLUTEN FREE

Stile IPA
Alcol 6,0%



Colore paglierino e schiuma candida. Bouquet improntato sulla fragranza dei luppoli: agrume, con scorze di bergamotto e mandarino. A seguire tocco tropicale di guava e papaya. La base maltata snella e asciutta funge da spina dorsale per lasciare il ruolo da protagonista all'aromaticità dei luppoli.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Italia
Città Lagundo (Bolzano)

Birra Forst nasce nel 1857 dalla felice intuizione di due imprenditori meranesi a Forst Lagundo, alle porte di Merano, in un luogo che fin da subito forniva le migliori condizioni per la produzione della birra: un'acqua superlativa sgorgante dalle sorgenti delle montagne, la possibilità di immagazzinare ghiaccio naturale durante l'inverno, necessario per raffreddare in estate le cantine scavate nelle rocce e una comoda strada per il transito. Oggi, dopo oltre 160 anni, l'azienda è situata ancora qui. Generazione dopo generazione l'azienda si evolve e diventa una delle realtà imprenditoriali indipendenti a gestione familiare più importanti del settore birrario, producendo specialità birrarie di alta qualità. Oggi, Margherita Fuchs von Mannstein, insieme alle figlie, quinta generazione della famiglia, continua a seguire e portare avanti la visione aziendale.

FORST KRONEN

Stile Lager
Alcol 5,2%



È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce sapore sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo S (Baionetta)

FORST PURO MALTO

Stile Lager
Alcol 5,1%



Birra di colore giallo dorato, corpo pieno e strutturato, con richiami di nocciole ed una leggera nota di luppolo. A naso sentori di miele e cereali maltati, un sapore pieno ed aromatico sul finale che lascia spazio ad un retrogusto piacevolmente erbaceo.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 15
Attacco Tipo S (Baionetta)

FORST VIP PILS

Stile Pilsner
Alcol 5,0%



Si presenta di un colore giallo paglierino e grazie all'impiego di luppolo aromatico di grande pregio, si ottiene quel profumo così stimolante. La fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto elegante e a una schiuma compatta, ne fa un classico del suo stile



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 15, 30
Attacco Tipo S (Baionetta)

FORST FELSENKELLER

Stile Keller
Alcol 5,2%



Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 15
Attacco Tipo S (Baionetta)

FORST HELLER BOCK

Stile Heller Bock
Alcol 7,5%



Birra bionda prodotta con un originale sistema di produzione a due miscele, fermentata e maturata in modo classico nella cantina Forst. Il risultato è un'armonia fra malto e luppolo, una birra mediamente alcolica dall'aroma marcato. Il retrogusto è caratterizzato da una nota lieve di malto.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 7/9 °C
Spillatura Tedesca

Litri 15
Attacco Tipo S (Baionetta)

FORST SIXTUS

Stile Doppelbock
Alcol 6,5%



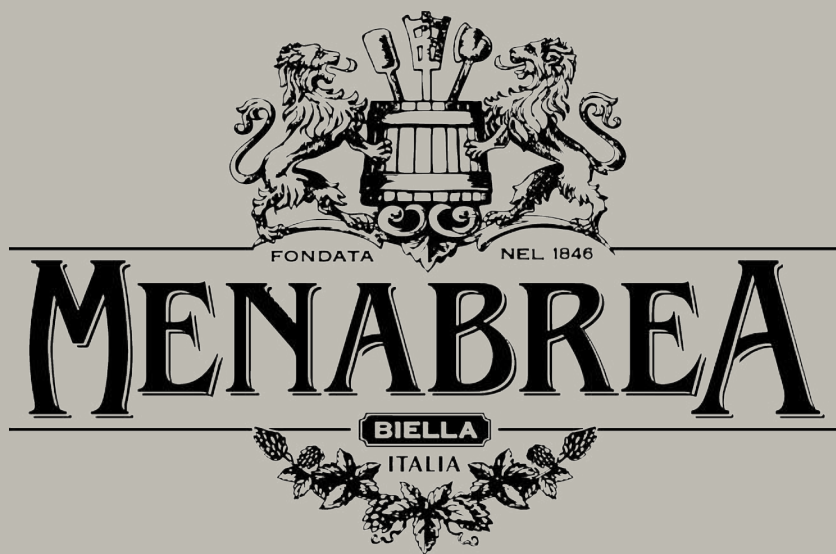
Si presenta con un colore ambrato scuro e una schiuma color cappuccino compatta e persistente. Profumo intenso di malto tostato e caffè', ingentilito da una nota discreta di luppolo. Chiude con una ricca nota speziata tendente alla liquirizia.



Fermentazione Bassa
Colore Mogano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 15
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Italia
Città Biella

Menabrea, fondato nel 1846 è il birrificio attivo più antico d'Italia. Un primato assoluto, dato dall'alchimia di tre elementi: ricetta originale della birra, qualità delle materie prime, cultura birraria.

La scelta di utilizzare gli ingredienti della ricetta tradizionale è vincente.

Così come l'ammodernamento dello stabilimento storico per continuare la produzione nello stesso luogo di sempre, vicino alle acque delle Alpi biellesi. Acque perfette dal punto di vista organolettico per unirsi al nobile luppolo di Hallertau in Baviera, al ceppo dei lieviti, al malto di Vitry-le-François, nel cuore della regione della Champagne, selezionati direttamente dal Mastro Birraio. Una ricerca fatta con il sapere e la passione propri di tutti coloro che lavorano alla creazione di Birra Menabrea. Questo manteniamo forti le nostre radici e la nostra Anima Sarda, e supportiamo attività legate al territorio, alla cultura e alle tradizioni della nostra isola.

MENABREA BIONDA

Stile Lager
Alcol 4,8%



Dal colore giallo paglierino con schiuma fine e persistente. Al palato leggere sfumature d'amaro del luppolo e dell'aroma dei cereali e dalla tostatura del malto. Una lunga maturazione e l'acqua leggera delle Prealpi biellesi conferiscono un gusto pieno e raffinato con sfumature erbacee e floreali.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 15, 30
Attacco Tipo S (Baionetta)

MENABREA ROSSA

Stile Bock
Alcol 7,5%



Birra a bassa fermentazione prodotta nel rispetto dello stile birraio tedesco delle Bock. Schiuma abbondante e persistente, il naso e la bocca sono caratterizzati dalla morbidezza del caramello e da più delicate note amare del luppolo.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 15
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Italia
Città Villafranca Padovana (Padova)

Come molte storie, anche quella del Birrificio Antoniano inizia da un sogno: quello di valorizzare i frutti della terra attraverso passione e creatività. Per questo, fin dalla sua fondazione il Birrificio Antoniano è birrifico agricolo: i campi d'orzo trasformano la storia in realtà. La scelta di coltivare l'orzo in più di 90 ettari di terreno nel Nordest d'Italia rispecchia l'ideale di filiera corta, dove provenienza delle materie prime e attenzione verso il consumatore vengono messi al centro. All'orzo si aggiunge poi il luppolo, coltivato a Padova grazie alla consulenza di esperti a livello nazionale. La profonda conoscenza del mercato delle birre speciali, la grande esperienza di un birraio veneto attivo da sempre nel settore della birra, l'attenzione alla tecnologia ed all'innovazione degli impianti: sono questi gli ingredienti che contribuiscono a creare una birra dal cuore autenticamente italiano ma dalla spiccata vocazione internazionale.

ANTONIANA MARECHIARO

Stile Lager
Alcol 4,8%



Birra dal colore chiaro deciso con schiuma bianca e fine. Al naso i profumi del luppolo seguono le note di malto. Al palato è fresca e decisa, con un buon corpo maltato che sostiene e accompagna le note del luppolo, rendendola una lager scorrevole, perfetta per i sapori della cucina mediterranea.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BIRRA MORETTI

• DAL 1859.
IN BUONA
COMPAGNIA

Nazione Italia
Città Udine

Nel 1859 Luigi Moretti fondava a Udine la fabbrica di birra e ghiaccio. Dopo un anno di ricerche, la prima birra esce dal birrifico ed inizia da quel momento una lunga storia Italiana fatta di qualità, passione ed entusiasmo. Birra Moretti Ricetta Originale non ha mai smesso di essere un'icona riconosciuta per la sua autenticità e per il suo inconfondibile stile italiano, schietto e sincero, amato e apprezzato sempre di più anche all'estero. Una birra a bassa fermentazione ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati che le danno un gradevole sapore finemente amaro, e bilanciano con note floreali gli iniziali profumi di malto d'orzo.

BIRRA MORETTI RICETTA ORIGINALE

Stile Lager
Alcol 4,6%



Dal colore giallo paglierino con schiuma cremosa, al naso risulta equilibrata con un gusto delicatamente maltato. Il suo retrogusto risulta leggermente amaro. Una birra a bassa fermentazione ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati, caratterizzata da un colore dorato e da un aroma unico.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo S (Baionetta)

BIRRA MORETTI BAFFO D'ORO

Stile Lager
Alcol 6,4%



La Moretti Baffo d'Oro è una tipologia di birra prodotta con il miglior malto d'orzo italiano, e con un solo tipo di luppolo aromatico, lo Spalt bavarese, che è il vero asso nella manica dell'azienda, poichè gli conferisce nella freschezza e nella fragranza dei profumi una notevole marcia in più.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo S (Baionetta)

BIRRA MORETTI LA ROSSA

Stile Bock
Alcol 7,2%



Il gusto inconfondibile di Birra Moretti La Rossa è ottenuto grazie a un colpo di fuoco a 105°C con cui i mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto. Il risultato è il tipico colore brunito e un aroma intenso di malto torrefatto con sentori liquirizia e caramello.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BIRRA MORETTI LA IPA

Stile IPA
Alcol 5,2%



Si presenta con un colore dorato con riflessi ambrati, caratterizzata da una naturale torbidità, ha una schiuma compatta e fine. Si caratterizza per l'equilibrio aromatico e gustativo dato dal bilanciamento tra amaro e aromi, risultato dalla luppolatura a freddo.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Italia
Città Induno Olona (Varese)

Come ogni avventura, anche la nostra è cominciata con un viaggio: quello di Angelo Poretti in Austria, Boemia e Baviera, dove incontra i migliori Mastri Birrai e scopre tutti i segreti del saper fare una buona birra. Angelo Poretti torna in Italia e realizza il sogno di una vita. Nel 1877 apre il suo birrificio in Valganna: terra preziosa per le sue fonti d'acqua purissima, ingrediente indispensabile per una vera birra di qualità. Da oltre 144 anni, la Valganna è il cuore del nostro birrificio che oggi pulsa in tutto il mondo. Così come una volta Angelo Poretti si spinse fino a Vienna per cercare le migliori botti di legno, così oggi utilizziamo la tecnologia DraughtMaster: l'innovativo sistema di spillatura che utilizza fusti in PET riciclabile, senza CO2 aggiunta, che rispetta l'ambiente e l'uomo. Perché da sempre siamo fedeli alla tradizione, senza smettere mai di innovarci.

PORETTI 3 LUPPOLI

Stile Lager
Alcol 4,8%



Tre luppoli è una lager beverina dal gusto equilibrato e dissetante perfetta per accompagnare i pasti quotidiani. Dal color giallo paglierino limpido, l'utilizzo delle tre tipologie di luppolo contribuisce alla forza dell'amaro, mantenendo però un gusto bilanciato con la morbidezza del malto.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 25
Attacco Tipo S (Baionetta)

PORETTI 4 LUPPOLI

Stile Lager
Alcol 5,5%



Si presenta di un colore giallo paglierino con una schiuma fine e mediamente persistente. La particolarità dei luppoli offre alla birra un'esaltazione dell'aroma tipico della pianta, permettendo anche di rinforzare la schiuma. Con un corpo leggero ed un'amaro moderato risulta una lager equilibrata.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

PORETTI 4 LUPPOLI NON FILTRATA

Stile Keller
Alcol 5,0%



Una birra beverina dal sapore fresco e dissetante, naturalmente velata e di conseguenza non filtrata, in cui gli aromi dei luppoli erbacei e le fragranze del malto di crosta di pane e miele, si integrano perfettamente alla gentile ruvidità del lievito.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA

Stile Bock
Alcol 7,0%



Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. Un'intensa luppolatura per una rossa doppio malto corposa dalla spiccata personalità. Al gusto spicca il suo equilibrio tra il dolce e l'amaro. Creata dai Matri Birrai del Birrificio Angelo Poretti.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

PORETTI 5 LUPPOLI BOCK CHIARA

Stile Heller Bock
Alcol 6,5%



Una corposa birra doppio malto, dal colore dorato carico, ispirata alle Heller Bock tipiche della Germania. Gusto morbido ma deciso, grazie al tenore alcolico, caratterizzato da un aroma maltato mieloso e da un amaro del luppolo moderato.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 7/9 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

PORETTI 9 LUPPOLI AMERICAN IPA

Stile IPA
Alcol 5,9%



Una birra ad alta fermentazione creata dai Matri birrai del Birrificio Angelo Poretti e caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli di origine americana che le conferiscono un amaro accentuato ed un intenso aroma floreale e agrumato. Il finale è amaro e dissetante.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco DraughtMaster



Nazione Italia
Città Assemini (Cagliari)

La Sardegna è una terra magica, con un'anima forte. Noi di Ichnusa ne conserviamo l'istinto e la fierezza. Un'anima che apprezza le cose semplici, che sa emozionarsi per le pareti della Falesia di Isili e per le coste di Capo Carbonara e Capo Testa. È l'anima di chi si ribella. Di chi non segue, né insegue. Siamo orgogliosi, autentici e di poche parole, perché preferiamo parlare con i fatti. E non cambieremo mai, proprio come la Sardegna, che raccontiamo da oltre 100 anni attraverso la nostra birra: colori e profumi, paesaggi e storie antiche, occasioni e momenti in cui solo chi ama davvero la nostra isola si può riconoscere. Per questo abbiamo lasciato nel cuore di ogni sardo un'impronta indelebile. Un'emozione che si ritrova in ogni brindisi con Ichnusa. Siamo un birrifico sardo siamo nati in questa terra che da sempre rispettiamo e proteggiamo. Siamo orgogliosi di fare una birra di qualità, con passione e con rispetto.

ICHNUSA ANIMA SARDA

Stile Lager
Alcol 4,7%



Colore dorato. La schiuma si presenta candida e fine, compatta e persistente. Bouquet abbastanza intenso, con note evidenti di cereale ben equilibrate e da un erbaceo dettato dal luppolo. Birra equilibrata, con note iniziali di miele, seguite da una gradevole sensazione amara ben definita.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo S (Baionetta)

ICHNUSA NON FILTRATA

Stile Keller
Alcol 5,0%



Si presenta di colore giallo dorato velato, grazie ai lieviti rimasti in sospensione data l'assenza di filtrazione nel processo di produzione. I profumi sono leggeri e delicati, legati al malto e alla crosta di pane. Al palato offre una bevuta morbida con una piacevole nota amara nel finale.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato scarico velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

PERONI

Nazione Italia
Città Roma

Produciamo birra e abbiamo una missione chiara: rispettare la promessa di un gusto eccezionale e portare divertimento nella vita. Uniamo la nostra storia, il nostro talento e la nostra passione per dare vita, in modo sostenibile, alla migliore birra di qualità, destinata alle persone di tutto il mondo. Sostenibilità sociale e ambientale al centro: siamo promotori di connessioni di valore, perché insieme possiamo fare la differenza per il pianeta, le persone e le comunità. Siamo una realtà Italiana parte di un gruppo internazionale, Asahi, con cui condividiamo valori e storicità. Con tre stabilimenti di produzione sul territorio italiano e una malteria, soddisfiamo le richieste di qualità dei nostri consumatori producendo birra per tutti i nostri brand.

PERONI NASTRO AZZURRO

Stile Lager
Alcol 5,1%



Colore giallo dorato intenso, limpido e con schiuma bianca moderatamente persistente. Sprigiona aromi di brioches, pasta lievitata, crosta di pane, su sfondo floreale di fiori bianchi e agrumi. Il gusto è semplice ed efficace nella freschezza con un buon bilanciamento della nota amarognola finale.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo S (Baionetta)

PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Stile Vienna Lager
Alcol 5,2%



Peroni Gran Riserva Rossa è una birra Vienna Style dal corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica, con note di malto e caramello. Le caratteristiche distintive si ottengono mediante un lungo e complesso processo di produzione che dà vita ad un prodotto di altissima qualità.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 16
Attacco Tipo S (Baionetta)



GIESINGER

BR·A·U

MÜNCHEN

Nazione Germania
Città Monaco di Baviera

Giesinger Brau ha iniziato la sua avventura nel 2006 in un piccolo garage situato nel grazioso quartiere di Giesing, a Monaco di Baviera, con l'ambizioso obiettivo di aggiungere un po' più di carattere al mercato della birra bavarese, apportando molta passione e un pizzico di follia. Grazie agli amanti della cultura birraia bavarese, che hanno sostenuto la fortunata campagna di crowdfunding, il birrificio continua il proprio percorso di crescita utilizzando prodotti a km zero e acqua raccolta dal pozzo di proprietà del birrificio, profondo ben 152 metri. Per queste caratteristiche, Giesinger rientra tra i produttori autorizzati a chiamare la loro birra Munchner Bier IGP. Questo privilegio negli ultimi trent'anni è stato concesso esclusivamente ai birrifici storici di Monaco. E non finisce qui: il birrificio si prepara ad una grande sfida per i prossimi anni, quella di avere un tendone durante l'Oktoberfest e scrivere una delle pagine più importanti della storia della birra bavarese.

GIESINGER HELL

Stile Helles
Alcol 4,8%



Original Münchner Hell, prodotta con acqua di Monaco di Baviera. Si presenta di color giallo dorato, al naso, predominano i sentori di miele e crosta di pane; in bocca stupisce per il suo equilibrio, con l'alternarsi tra il dolce del malto e il piacevole amaro.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A [Scivolo]

GIESINGER ERHELLUNG

Stile Keller
Alcol 5,3%



Hell non filtrata prodotta dal giovane birrificio bavarese Giesinger. Schiuma bianca abbondante e persistente, birra dal colore giallo dorato leggermente veleta. Sentori di malto e luppolo fresco. In bocca, un inizio corposo un amaro ben integrato e un finale morbido.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A [Scivolo]

GIESINGER FESTBIER

Stile Festbier
Alcol 6,0%



La birra pronta a prendersi la scena dei prossimi Oktoberfest! Robusta, con un color giallo dorato, con schiuma persistente. Leggermente più alcolica rispetto alla Hell (come da tradizione delle Marzen), questa è la perfetta armonia tra la nota leggermente amara del luppolo e quella del malto.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

GIESINGER MARZEN

Stile Marzen
Alcol 5,7%



La Marzen di Giesinger si presenta con una schiuma cremosa di color beige. Birra dal Colore ambrato leggermente velata. Prevalgono aromi di noce e caramello. Corpo pieno al primo impatto con un moderato retrogusto amaro e riscaldante



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

GIESINGER WEISSBIER

Stile Weissbier
Alcol 5,5%



Schiuma compatta e stabile di colore beige profondo. Colore giallo dorato carico con riflessi ramati. Torbidità distinta con dense nuvole di lievito. Sentori di banana e aromi fruttati. Una corposa Weissbier vellutata con una leggera frizzantezza e un amaro contenuto.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato torbido

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)



Nazione Germania
Città Flensburg

Dal 1888 il cd. plop' di Flensburg fa ormai parte della tradizione brassicola del nord della Germania. Selezioniamo solo ingredienti di qualità: orzo della costa di Schleswig-Holstein, sottoposto a maltaggio, insieme all'acqua cristallina della sorgente del ghiacciaio di Flensburg. Birre di altissima qualità prodotte seguendo meticolosamente l'editto di purezza del 1516. Le birre di Flensburger non sono solamente famose per il loro sapore unico e la qualità straordinaria, bensì anche per la chiusura con tappo meccanico; questa, insieme al tipico plop', rappresenta ormai il marchio di Flensburg.

FLENSBURGER EDLES HELLES

Stile Helles
Alcol 5,4%



La nostra Helles nobile. Un sorso corposo e rotondo che si distingue per il suo bouquet aromatico con fini note di malto e il nostro caratteristico tocco di luppolo, che ne rende facile la beva. Prodotta con orzo costiero dello Schleswig-Holstein e l'acqua della sorgente glaciale di Flensburg.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

FLENSBURGER GOLD LAGER

Stile Pilsner
Alcol 4,8%



La nostra Gold, dorata e armoniosa, nasce da malto leggermente caramellato e luppoli aromatici selezionati che donano un profilo morbido e rotondo. Prodotta con orzo costiero dello Schleswig-Holstein e acqua della sorgente glaciale di Flensburg, offre gusto pieno e carattere tipico, in una versione più delicata.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

FLENSBURGER PILSENER

Stile Pilsner
Alcol 4,8%



La nostra classica Pils, inconfondibile nel carattere e nella freschezza. Il suo aroma straordinariamente secco e l'utilizzo di selezionate varietà di luppolo offrono una birra leggera che si presenta con una schiuma perfetta, un gusto morbido e fresco e un buon profumo di luppolo.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

FLENSBURGER STRAND LAGER

Stile Keller
Alcol 6,2%



Viene prodotta con l'acqua della sorgente di Flensburg secondo la legge tedesca sulla purezza. E' naturalmente torbida, decisa ma delicata, in puro stile Flens grazie ai pregiati aromi di luppolo e a una miscela unica di tre diversi tipi di malto.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

FLENSBURGER DUNKEL

Stile Dunkel
Alcol 4,8%



Una birra corposa con una caratteristica nota di malto tostato, un gusto complesso e un carattere leggermente secco. Note di caramello. Il sapore spazia dal toffee alle sfumature di caffè tostato. Prodotta con luppoli aromatici che le conferiscono un piacevole finale secco che sottolinea l'origine nordica.



Fermentazione Bassa
Colore Mogano

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

FLENSBURGER WEIZEN

Stile Weissbier
Alcol 5,1%



I malti d'orzo e di frumento della costa di Schleswig-Holstein si fondono alla perfezione dando vita ad una birra che ha aromi speziati e fruttati ed è naturalmente torbida. In bocca colpisce per quella sua punta d'amaro che la rende più beverina rispetto alla tradizionali weisse bavaresi.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato torbido

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)



Nazione Germania
Città Monaco di Baviera

Da sempre la popolarità delle birre Paulaner supera i confini di Monaco. Il grande amore per la birra, l'elevata competenza dei nostri mastri birrai e il noto stile di vita bavarese, sono solo alcuni dei fattori che contribuiscono al successo di Paulaner a livello mondiale. Più di 2 milioni di ettolitri vengono esportati all'anno in più di 70 paesi dal birrifico situato a Monaco-Langwied. Paulaner si distingue per il suo forte legame alla terra natia. L'Oktoberfest di Monaco e l'annuale Salvatorfest con la tradizionale presa in giro dei politici sono solo due esempi di quanto la birreria Paulaner sia radicata nella regione. Dal 1634 il nome Paulaner è sinonimo di altissima qualità e cultura della birra tipica di Monaco. I mastri birrai Paulaner producono a Monaco l'ampio assortimento tipico di un birrifico bavarese: dalle classiche come la Weissbier e la Hell fino alle specialità come la Salvator e la Oktoberfestbier per continuare con le nuove creazioni.

PAULANER HELL

Stile Helles
Alcol 4,9%



Di color giallo paglierino, nel bicchiere è coronata da una schiuma abbondante duratura. Al palato risulta robusta e abboccata per poi sprigionare le note luppolate. È una birra facile da bere, con un corpo delicato e maltato. Una nota dolce e un sentore di luppolo completano il suo carattere.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

PAULANER OKTOBERFEST

Stile Festbier
Alcol 6,0%



Il boccale si riempie di una robusta birra color giallo dorato, con schiuma persistente. Leggermente più alcolica rispetto alla Hell (come da tradizione delle Marzen), questa è la perfetta armonia tra la nota leggermente amara del luppolo e quella del malto. È vigorosa, abboccata e beverina.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

PAULANER MARZEN

Stile Marzen
Alcol 5,8%



Birra ambrata, con schiuma fine e compatta caratterizzata da un piacevole contrasto fra il dolce del malto caramello e l'amaro del luppolo. In bocca sono percepibili note tostate, speziate e torbate. Rispetto alle classiche lager ha un maggiore tenore alcolico.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

PAULANER SALVATOR

Stile Doppelbock
Alcol 7,9%



Birra scura dal colore castagna, con una schiuma color caramello e un'avvolgente fragranza di cioccolato. Al palato si presenta piacevolmente intensa con un corpo importante e cremoso. Il più pregiato malto Monaco è arrotondato da una lieve nota di luppolo sullo sfondo.



Fermentazione Bassa
Colore Mogano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

PAULANER ST THOMAS

Stile Heller Bock
Alcol 6,8%



Birra dal gusto delicato, è un'autentica specialità monacense. Il colore dorato dai riflessi ambrati e il sapore corposo con note maltate e fruttate caratterizzano la qualità di questa birra. Il miglior luppolo aromatico della zona dell'Hallertauer le dona un piacevole gusto amaro.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 7/9 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)

PAULANER HEFE WEISS

Stile Weissbier
Alcol 5,5%



Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato brillante ed è ricoperta da una robusta corona di schiuma. Questo classico delle Weissbier, sprigiona un delicato aroma di banana. I palati più raffinati riconoscono subito il sentore di mango e di ananas e apprezzano l'armonia tra dolce e amaro.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato torbido

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)



Hacker Pschorr

Nazione Germania
Città Monaco di Baviera

Il nome Hacker-Pschorr si identifica con la tradizione della birra di Monaco, una tradizione secolare che ha valicato i confini territoriali della Baviera per diffondersi in tutto il mondo. L'origine risale al lontano 1417, data in cui per la prima volta viene citato un birrificio nel vicolo Hagka nel cuore di Monaco. Nel 1738 il birrificio viene acquisito da parte di Simon Hacker, che cambia la denominazione del marchio. La figlia Therese Hacker sposa Joseph Pschorr, il quale subentra nella gestione dell'azienda e, successivamente, avvia un altro stabilimento dando a esso il proprio cognome. La coppia ebbe due figli, a ciascuno dei quali andrà una delle due imprese di famiglia, le quali continueranno a produrre birra separatamente fino alla fusione nel 1972. Oggi la tradizione prosegue nella Alten Hackerhaus in Sendlinger Strasse, dove vengono prodotte e servite le nostre birre, molto apprezzate non solo dagli abitanti di Monaco ma anche da molti ospiti internazionali.

HACKER PSCHORR HELL

Stile Helles
Alcol 5,0%



Prodotta con orzo di qualità Annabell che cresce rigogliosamente sui terreni nei dintorni di Monaco, si distingue per il suo carattere inconfondibile, autenticamente bavarese. In bocca, denota un gusto armonico, fresco e fruttato con un retrogusto delicatamente luppolato molto rinfrescante.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

HACKER PSCHORR GOLD

Stile Helles
Alcol 5,5%



Ispirata allo stile Münchner Hell, la Hacker-Pschorr Gold viene apprezzata per il suo mosto più corposo e le sue note aromatiche di malto. Si presenta con un sapore pieno e delicato, al quale si abbinano note gradevolmente amare e con un ricco bouquet aromatico.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

HACKER PSCHORR BRAUMEISTER PILS

Stile Pilsner
Alcol 4,8%



Pils tedesca, prodotta a bassa fermentazione, si presenta con un delicato aroma di malto e note di luppolo che ricordano il taglio di erba fresca. Finemente luppolata, sprigiona aroma di fiori e intense sfumature che ricordano il limone. È molto fresca e dissetante.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

HACKER PSCHORR KELLER

Stile Keller
Alcol 5,5%



È caratterizzata da una schiuma cremosa, tipica delle birre non filtrate. Gli aromi del caramello, del miele e della prugna si susseguono valorizzando il gusto aromatico del malto. A questo ricco bouquet si aggiungono le note della mela e del pompelmo che donano alla birra la sua freschezza.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

HACKER PSCHORR OKTOBERFEST

Stile Festbier
Alcol 6,0%



Dal colore dorato, al naso offre profumi intensi, il luppolo si percepisce appena, con note fruttate di cassis e accenti terrosi che ricordano il cedro. In bocca rispecchia l'identità di una lager, ma al tempo stesso risulta corposa. Il risultato è una birra complessa ma beverina.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

HACKER PSCHORR WEISSE

Stile Weissbier
Alcol 5,5%



Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano. È l'ideale compagna delle calde estati da abbinare a tutte le tipologie di focacce.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato torbido

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)



VELTINS

Nazione Germania
Città Grevenstein

Nel 1824, un piccolo birrifico a Grevenstein iniziò a produrre birra in conformità con la legge tedesca sulla purezza. Ora, più di 190 anni dopo, al suo posto è stato costruito uno dei birrifici privati più moderni d'Europa: la Brauerei C. & A. Veltins. Il successo dell'azienda, che è stata gestita da cinque generazioni della famiglia Veltins, si basa sulla passione per l'arte della birra artigianale combinata con la volontà di innovare, il potere di investimento, la lungimiranza imprenditoriale e una cultura aziendale caratterizzata da spirito di squadra e dai più alti standard di qualità. Ancora oggi, per la produzione della birra vengono utilizzate materie prime rigorosamente selezionate (malto, luppolo, lievito e purissima acqua di sorgente) in conformità con la legge tedesca sulla purezza del 1516. L'acqua che scorre dalle sorgenti nell'area protetta intorno a Grevenstein è particolarmente dolce. L'antico birrifico è incluso nella cerchia dei produttori di milioni di ettolitri.

PULLEKEN HELLES

Stile Helles
Alcol 5,2%



La Veltins Helles Pullekens si presenta con un elegante e brillante color oro, che contrasta piacevolmente con la fine e persistente schiuma bianca. Al palato è leggera e stupisce per il sentore maltato con un tocco di caramello.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo M (Veltins)

VELTINS PILSENER

Stile Pilsner
Alcol 4,8%



La birra si presenta con un colore giallo paglierino e schiuma compatta, con sentori erbacei di media intensità. In bocca si avverte la pulizia e la freschezza tipica dello stile Pils. Chiude con leggere note di malto e l'amaro dato dal luppolo le conferisce un sentore floreale.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 10, 20, 30
Attacco Tipo M (Veltins)

GREVENSTEINER ORIGINAL

Stile Keller
Alcol 5,2%



Birra non filtrata, naturalmente torbida, colore ambrato e opaco, con una schiuma vellutata. Nell'aroma predominano sentori di caramello con una nota di miele, mandorle tostate e crosta di pane. Il corpo risulta rotondo e maltato che preannunciano un finale deciso.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato scarico velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco Tipo M (Veltins)



Nazione Germania
Città Monaco di Baviera

Correva l'anno 1294 quando i monaci agostiniani posero la prima pietra del convento nelle vicinanze di Monaco di Baviera. Nel 1328 iniziò la produzione di birra, fino agli inizi dell'Ottocento quando Napoleone sciolse gli ordini monastici e la birreria venne privatizzata e acquistata da Anton Wagner nel 1829. Nel 1885 il figlio Joseph Wagner costruì un moderno edificio ai bordi della città, dove tutt'oggi si produce la birra. La birreria è rimasta di proprietà della famiglia fino a pochi anni fa quando l'ultimo discendente della casata scomparve, da allora il birrifico è di proprietà della Fondazione Wagner che ne preserva le antiche tradizioni e l'elevatissima qualità della birra. Le materie prime e i sistemi di produzione sono e restano tradizionali: la birreria, ad esempio, possiede ancor oggi una sua malteria situata nel cuore di Monaco. Queste caratteristiche uniche rendono questa birreria un punto di riferimento per tutti i mastri birrai delle Sei Sorelle di Monaco di Baviera.

AUGUSTINER HELL

Stile Helles
Alcol 5,2%



Birra colore giallo dorato delicata e maltata, dalla schiuma compatta e persistente con aromi floreali. Il corpo è morbido ed equilibrato, si alternano armoniosamente note dolci di malto e miele, a toni erbacei. Il suo sapore è inconfondibile grazie al carattere dello stile Munchner.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

AUGUSTINER EDELSTOFF

Stile Helles
Alcol 5,6%



Prodotta con ingredienti di prima qualità, profuma di cereali, miele con una leggera nota erbacea. Si presenta con un bel cappello di schiuma bianca, compatta e persistente. Di media frizzantezza, evidenzia un corpo rotondo e ben equilibrato fra l'abboccato del malto e l'erbaceo del luppolo.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

AUGUSTINER PILS

Stile Pilsner
Alcol 5,6%



Augustiner Pils è una birra morbida e amara al punto giusto, con una leggera nota finale di luppolo secondo l'originale ricetta della birra Pilsener, lavorata con malto pregiato ed il luppolo di produzione propria della birreria Augustiner di Monaco.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

AUGUSTINER OKTOBERFEST

Stile Festbier
Alcol 6,0%



Birra preparata a marzo, come da tradizione. Colore giallo dorato, schiuma bianca fine e persistente. Al naso si avvertono sentori floreali e di miele. Il suo corpo garantisce una facile bevibilità. In bocca sapori di crosta di pane e miele con una nota amaricante sul finale.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

AUGUSTINER DUNKEL

Stile Dunkel
Alcol 5,6%



Antica birra originaria del ceppo monacense, Augustiner Dunkel ha un colore mogano limpido con riflessi rubino. Al naso offre un aroma di malto tostato e caramello, con sentori erbacei e legnosi. In bocca si presenta piena, con un retrogusto leggermente amarognolo e note tostate.



Fermentazione Bassa
Colore Mogano

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

Nazione Germania

Città Frisinga

La Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan è situata a circa 30 Km a Nord di Monaco di Baviera, più precisamente nella città di Frisinga (in tedesco Freising), capoluogo dell'omonimo circondario. La produzione di birra nell'Abbazia cominciò verosimilmente intorno all'anno 768, come conferma un documento dell'epoca dove si legge della presenza di un giardino di luppolo coltivato nei dintorni. È solo dopo il processo di laicizzazione della Baviera che il birrificio ed i terreni divennero di proprietà dello Stato bavarese, nel 1923 la brauerei assume quindi il nome di Birrificio di Stato Weihenstephan ed ottiene come emblema ufficiale quello della Baviera. Weihenstephan eccelle nella produzione di birre di frumento (Hefeweizen, Dunkelweizen e Weizenbock) come dimostrano gli svariati premi internazionali vinti negli anni. È conosciuta soprattutto per la sua birra ma possiede anche un caseificio che realizza ottimi formaggi e latticini.

WEIHENSTEPHAN

Stile Weissbier

Alcol 5,4%



Si presenta con un colore giallo torbido ed una schiuma compatta. L'aroma che si percepisce spazia dalla banana ai chiodi di garofano mentre il gusto fruttato e floreale viene segnato da un amaro leggermente percettibile. Birra con un amaro poco accentuato e una frizzantezza continua e gradevole.



Fermentazione Alta

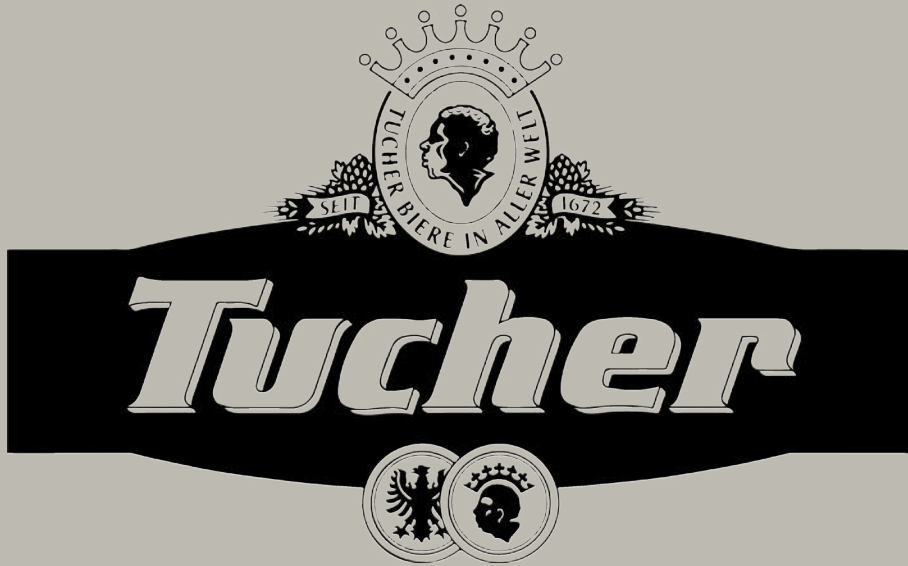
Colore Giallo dorato torbido

Servizio 5/8 °C

Spillatura Tedesca

Litri 15

Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Germania
Città Fürth

Le birre appartenenti al marchio Tucher sono storicamente legate a Guglielmo IV di Baviera che nel 1516 emanò l'Editto della Purezza, col quale venne reso obbligatorio l'utilizzo esclusivo di acqua, malto d'orzo e luppolo per la produzione della birra, e dal quale trasse origine appunto la ricetta di Tucher. La Birreria Tucher Brau nasce nel 1672 a Norimberga per opera della famiglia dei baroni Von Tucher. Nel 1855 la birreria Tucher divenne la prima a fregiarsi del titolo di Königlich-Bayerisches Weizenbräuhaus (Produttore Reale bavarese di birra Weizen). Da quel momento ha inizio una storia di successo di livello internazionale che ha portato le birre Tucher ad essere gustate ben oltre i confini della Baviera e della Germania.

TUCHER PILSENER

Stile Pilsner
Alcol 5,0%



Birra di puro malto in stile Pils, si presenta dal colore giallo paglierino ed una schiuma fine e compatta. L'aroma è pulito con sentori erbacei, si caratterizza per il suo stampo tipicamente teutonico, dove l'amaro prevale per la generosa presenza del luppolo.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

TUCHER WEIZEN

Stile Weissbier
Alcol 5,2%



Si presenta di un colore dorato scuro e torbido, con una schiuma densa. Naturalmente torbida per la presenza delle proteine del frumento, l'aroma è speziato con note di malto e di media frizzantezza. Il gusto richiama i sapori della banana ma con un finale delicatamente amaro.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato torbido

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

Lass Dir raten, trinke Spaten!



Nazione Germania
Città Monaco di Baviera

Spaten è un birrificio di Monaco di Baviera in Germania fondato nel 1397. Nel 1922 la fusione tra la Gabriel Sedlmayr's Spaten Brewery e la Franziskaner Brewery diede origine alla società Spaten-Franziskaner. Fa parte del gruppo Spaten-Loewenbrau-Gruppe, appartenente alla multinazionale belga InBev. La Spaten, come molte birre tedesche è prodotta secondo la legge di purezza Reinheitsgebot. I metodi moderni di produzione della lager sono stati introdotti da Gabriel Sedlmayr il Giovane, che perfezionò le lager scure nel birrificio Spaten negli anni '30. Il nome significa vanga in tedesco e il logo è infatti una pala per malto.

SPATEN HELL

Stile Helles
Alcol 5,2%



Si presenta con un colore giallo dorato, con una schiuma chiara ed abbondante. I suoi profumi sono di grano e luppolo non troppo invadenti mentre stupisce subito per la sua freschezza. Il suo aroma è maltato con un gran equilibrio tra il dolce e l'amaro.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A [Scivolo]

SPATEN OKTOBERFEST

Stile Festbier
Alcol 5,9%



Si presenta con un colore giallo dorato, con un corpo rotondo e strutturato, dal gusto leggermente speziato e dall'aroma di malto e luppolo. Prodotta nel rispetto della Legge della Purezza è una birra di puro malto d'orzo con dolci note di malto e la sua corposità la rende di semplice bevuta.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A [Scivolo]



LÖWENBRÄU

Nazione Germania
Città Monaco di Baviera

Situato a Monaco di Baviera, questo birrifico rappresenta una delle realtà più antiche nel panorama brassicolo della Baviera. La fondazione è fatta risalire al 1383, anche se le prime fonti attendibili sono datate 1524, quando nella tana del leone (Löwengrube) sorse una birreria: il nome Löwenbräu compare nei registri ufficiali della città solo dal 1746. Il birrifico, più volte ricostruito, è presente ad ogni Oktoberfest dal 1810. L'affermazione iniziò nel 1818 quando il birraio Georg Brey, acquista la brauerei e la fa diventare il più grande birrifico della città con il maggior volume di prodotto esportato. La crescente domanda pone la necessità di ampliamenti: nel 1827 cominciano i lavori, che termineranno nel 1851, per la costruzione di un nuovo stabilimento nella Nymphenburger Strasse, l'attuale ubicazione.

LOWENBRAU ORIGINAL

Stile Helles
Alcol 5,2%



È una birra di puro malto d'orzo. Si caratterizza per dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante. Corposa, rinfrescante e speziata. Prevale il dolce ed il biscottato del malto con una piacevole nota di amaro.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

LOWENBRAU OKTOBERFEST

Stile Festbier
Alcol 6,0%



Si presenta con un colore dorato carico e con una schiuma abbondante, piuttosto persistente. Ha un profumo ed un gusto di malto dolce, pane tostato, miele con delle finiture erbacee. Con una carbonatazione media, termina con un retrogusto asciutto e finemente amaro.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo A (Scivolo)

Fürstenberg

BIERKULTUR SEIT 1283

Nazione Germania
Città Donaueschingen

Il birrificio reale Fürstenberg di Donaueschingen è il birrificio più antico del Baden-Württemberg. Dal 1283 il nome Fürstenberg è sinonimo dell'arte raffinata della produzione della birra. Nel corso dei secoli si è formata una cultura della birra unica, che riceve i maggiori riconoscimenti ben oltre il sud della Germania. E la tradizione continua a vivere: con un'ampia gamma di diverse specialità di birra, il birrificio non lascia nulla a desiderare. La nostra Fürstenberg Premium Pilsener stabilisce il punto di riferimento per l'eccezionale piacere della birra con le sue note piacevolmente acute e fresche di luppolo. Con la corposa Premium Lager e le nostre birre di frumento fresche e frizzanti, Fürstenberg incarna una diversità unica nella cultura della birra. Che si tratti di ristorazione, casa o occasioni festive: Fürstenberg influenza lo stile di vita unico del sud.

FURSTENBERG IPA

Stile IPA
Alcol 5,5%



La nostra IPA si distingue per il suo colore ambrato scarico ed una schiuma sottile color crema. Il malto caramellato è appena percepibile e mette in risalto l'aroma superbo del luppolo, la cui selezionata varietà, tra cui Citra e Herkules, ne rende il sapore unico ed esclusivo.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 24
Attacco Tipo A [Scivolo]

St. Bernardus[®]

WATOU

Nazione Belgio
Città Watou (Fiandre)

La St. Bernardus Brewery si trova a Watou, nelle Fiandre Occidentali in Belgio. Nata nel XIX secolo quando, monaci dell'Abbazia Trappista di Monts des Cats, nel Nord della Francia, decisero di spostarsi a Watou. Qui trasformarono, nel 1904, una fattoria nel Refuge Notre Dame de St. Bernard dedicandosi alla produzione di formaggi per poi far ritorno in patria nel 1934. Il caseificio fu rilevato da Evarist Deconinck che lo ampliò e cominciò a commercializzare dei formaggi. Nel 1946, il Monastero Trappista St. Sixtus a Westvleteren, decise di negoziare la commercializzazione della propria birra affidandosi a Deconinck che fece costruire, vicino al caseificio, una nuova brewery coadiuvato dal monaco-birraio di Westvleteren, Mathieu Szafranski, utilizzando le ricette e il lievito di St. Sixtus. Solo nel 1992 la produzione ritornò all'originaria Abbazia per ottenere la qualifica di Trappistenbier.

ST BERNARDUS WIT

Stile Blanche
Alcol 5,5%



Birra bianca di frumento dalla schiuma candida e compatta. Profuma di fiori d'arancio e gli aromi ricordano la pera ed il limone. Grazie all'utilizzo di avena il corpo è morbido e vellutato, mentre il retrogusto risulta piacevolmente rinfrescante.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/7 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

ST BERNARDUS TOKYO

Stile Blanche
Alcol 6,0%



La St. Bernardus Tokyo è una birra belga, non filtrata e ad alta fermentazione, creata nel 2012 per celebrare l'apertura del primo St. Bernardus Café a Tokyo. Si tratta di una birra che fonde lo stile delle witbier (birre bianche) con quello delle saison, offrendo note di agrumi, banana e mela rossa.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

ST BERNARDUS PATER 6

Stile Dubbel
Alcol 6,7%



Birra in stile Dubbel di colore mogano con riflessi ramati e dalla schiuma fine e cremosa. Al naso gli aromi stupiscono con sentori lievemente aspri ed aciduli. Al palato il corpo è medio e la carbonatazione contenuta. I sentori sono dolci di caramello e malto tostato. Retrogusto secco.



Fermentazione Alta
Colore Mogano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

ST BERNARDUS PRIOR 8

Stile Belgian Dark Ale
Alcol 8,0%



Belgian Strong Ale dal color mogano con riflessi ramati dalla schiuma fine e cremosa. Al naso l'aroma è avvolgente di cioccolato amaro e malto tostato, con lievi note fruttate. Al palato il gusto è prevalentemente caramellato, dal corpo medio il finale è lungo, dolce e leggermente fruttato.



Fermentazione Alta
Colore Mogano

Servizio 7/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

ST BERNARDUS TRIPEL

Stile Tripel
Alcol 8,0%



Si presenta di colore dorato con riflessi aranciati. Al naso l'aroma è dolciastro e fruttato. Al palato è corposa e vivace, dall'ingresso dolce e fruttato che lascia pian piano spazio a sentori più amari ed erbacei che ne caratterizzano il finale, secco ed amaro.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Belgio
Città Grimbergen (Fiandre)

Ogni birra Grimbergen, dalla Blonde ricca di gusto, alla Double Ambrée maltata, alla rinfrescante Blanche, conserva in sé un elemento inconfondibile del DNA di Grimbergen, il sapore unico del nostro lievito. La storia di questa birra è indissolubilmente legata a quella della sua Abbazia, che venne fondata dai monaci Norbertini nel 1128 e fu distrutta da un incendio nel 1142, in seguito nel 1566 e di nuovo nel 1798. Dopo ogni ondata distruttiva, fu ricostruita. Per questo motivo i monaci scelsero come loro simbolo la fenice, che incarna la perpetua rinascita e adottarono un motto in onore di questo animale leggendario: Ardet nec consumitur, Brucia ma non si consuma. Grimbergen è sopravvissuta ai secoli arrivando sino ai giorni nostri in tutto il suo carattere distintivo. Autentica, unica e complessa nella molteplicità dei suoi aromi, la Birra della Fenice rivela tutta la propria personalità sorso dopo sorso.

GRIMBERGEN BLANCHE

Stile Blanche
Alcol 6,0%



Si presenta con un colore giallo, naturalmente torbido con aromi di frutta, agrumi, coriandolo con note di cereali e vaniglia. L'aroma è arricchito dalla presenza di caramello aromatico e luppolo, ma ciò che la contraddistingue è l'utilizzo del bergamotto che le dona un gusto rinfrescante.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco DraughtMaster

GRIMBERGEN BLONDE

Stile Belgian Ale
Alcol 6,7%



Si presenta con un colore chiaro non torbido, dalla schiuma fine, compatta e persistente, dall'aroma intenso di frutta gialla matura. Con un gusto orientato al dolce ma con una nota di luppolo leggermente amaro e molto dissetante che ci porta verso un finale ben equilibrato.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 7/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco DraughtMaster

GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE

Stile Belgian Pale Ale
Alcol 5,5%



Birra ad alta fermentazione, connubio tra la millenaria tradizione belga e le moderne tecniche di birrificazione. Grazie al dry hopping, sprigiona tutti gli aromi floreali dei luppoli, che uniti alle note aromatiche del lievito Grimbergen donano sentori di tropicali e chiodi di garofano.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco DraughtMaster

GRIMBERGEN DOUBLE

Stile Dubbel
Alcol 6,5%



Si contraddistingue per un colore tonaca di frate con una schiuma densa. Il profumo fruttato richiama uvetta, agrumi, spezie e caramello, bilanciate da un lieve amaro. Queste caratteristiche derivano dalla miscela di diversi tipi di malto e dalle spezie impiegate.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco DraughtMaster

GRIMBERGEN NOEL

Stile Belgian Dark Ale
Alcol 6,5%



Di colore marrone mogano con una schiuma color crema, è caratterizzata da un aroma dominato dalle note di caramello, frutta matura, banana e spezie. Gli aromi di caramello, liquirizia e agrumi vanno ad arricchire l'intenso sapore fruttato.



Fermentazione Alta
Colore Mogano

Servizio 7/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco DraughtMaster

GRIMBERGEN TRIPLE

Stile Tripel
Alcol 8,0%



Ricca e speziata, Grimbergen Triple si riconosce dal suo color dorato e dalla sua ricca e densa schiuma. All'olfatto, si possono apprezzare aromi maltati e speziati tra cui spiccano la cannella e il caramello. Al gusto, questa birra strutturata, sviluppa note di miele e vaniglia.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 8/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco DraughtMaster



Leffe

Nazione Belgio
Città Dinant (Vallonia)

La nostra storia trova la sua origine a Notre-Dame de Leffe, un'abbazia di canonici premostratensi fondata nel 1152. I monaci canonici premostratensi sono da sempre fedeli alle tradizioni del loro piccolo mondo: per questo, sin dalla fondazione dell'abbazia, i suoi abitanti sono stati famosi per la particolare attenzione che dedicavano all'accoglienza di ospiti e pellegrini. Nel 1240, i monaci decisero di dare il benvenuto agli ospiti offrendo loro una bevanda sana e ritemprante. Durante il processo di fermentazione, la temperatura bollente uccideva i microbi, rendendo così sicura la birra. Durante il XVIII secolo la chiesa venne distrutta, ma i monaci non si dettero per vinti e nel 1929 l'abbazia risorse: la chiesa fu ricostruita a partire dalle ceneri del vecchio fienile. Nel 1952 il Padre-Abate Nys e Albert Lootvoet decisero di far rivivere la tradizione birraria di Leffe, e la ricetta ben custodita, per offrire una ampia gamma di nuove birre Leffe.

LEFFE BLONDE

Stile Belgian Ale
Alcol 6,6%



Dal colore dorato e dai riflessi brillanti, determinati dall'impiego di malti chiari.

La Leffe Blonde unisce il malto, il luppolo e i lieviti dando vita a una birra dal sapore delicato con sfumature di vaniglia e chiodi di garofano. Il retrogusto è speziato con una punta di arancia amara.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 7/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

LEFFE AMBREE

Stile Belgian Dark Ale
Alcol 6,6%



Le note di malto tostato e i lieviti sentori di buccia d'arancia sono ciò che definisce questa affascinante e deliziosa Leffe Ambrée. Un piacere infinito che risveglierà le tue papille gustative. Ancora una volta, la famosa abbazia ci sorprende con questa squisita birra dalle note maltate e fruttate.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 7/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

LEFFE ROUGE

Stile Belgian Dark Ale
Alcol 6,6%



Si presenta dal colore ambrato, con una schiuma abbondante e persistente. I sentori richiamano il caffè tostato, frutta candita e paglia bagnata. Il sapore rivela un corpo rotondo dove il malto lascia il posto ad un retrgusto erbaceo. Il finale conferisce alla birra una sensazione di freschezza.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 7/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



Abbaye de Malonne

Nazione Belgio
Città Malonne (Vallonia)

Abbaye de Malonne, fondata in Vallonia nel 115, è un'antica Abbazia Belga oggi sede di un importante istituto musicale. L'armonia e i toni vibranti si ritrovano nelle birre dell'Abbazia di Malonne, specialità tradizionali dell'arte brassicola belga. La birra come la conosciamo ha origine nel Medioevo: in questo periodo nei monasteri del Belgio avvenne un grande salto di qualità nella produzione birraria, grazie all'introduzione del luppolo per le sue proprietà conservanti, aromatiche ed amaricanti, oltre che di processi di selezione dei grani e di brassatura molto più sofisticati che in precedenza. Lo sforzo degli antichi mastri birrai ha permesso di tramandare un'arte brassicola di assoluta eccellenza, tanto che il Belgio può vantare una ricca produzione birraria che si fonda ancora sulle tecniche delle Abbazie. Oggi, grazie a queste antiche ricette tramandate per secoli, possiamo sentire il riverbero della storia in ogni sorso di questa birra.

ABBAYE DE MALONNE BLANCHE

Stile Blanche
Alcol 5,0%



Birra Blanche molto beverina, ricca di suggestioni date dalla buccia d'arancia amara e dal coriandolo. Il corpo è morbido e vellutato, seguito da note lievemente acidule date dal frumento. Il retrogusto risulta piacevolmente rinfrescante.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

ABBAYE DE MALONNE ROUGE

Stile Belgian Dark Ale
Alcol 7,2%



Birra d'Abbazia Belga dal colore rosso-ambrato, velata e dalla schiuma cremosa. Aromi fruttati di banana, mandarino, toffee e chiodi di garofano. I toni alcolici e la speziatura rendono il gusto ancora più ricco, mentre il luppolo le dona una finitura secca, bilanciata dai malti caramellati.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 7/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Belgio
Città Affligem (Fiandre)

Situata nella provincia belga del Brabante Fiammingo, l'Abbazia di Affligem è un monastero benedettino situato a una ventina di chilometri a nordovest della capitale Bruxelles. Si ritiene che essa venne fondata nella seconda metà del XI secolo da un gruppo di cavalieri che decisero di abbandonare le armi per abbracciare la vita monastica. Nel corso dei secoli l'Abbazia di Affligem dovette attraversare molti periodi difficili, tra cui sanguinose guerre, carestie ed epidemie, ma nonostante tutte queste traversie, i monaci tornarono al loro monastero. La produzione di birra presso l'abbazia di Affligem storicamente venne sempre portata avanti direttamente dai monaci, sino a quando nel 1970 il birrifico Op-Ale di Opwijk (che oggi ha preso il nome di Affligem) venne autorizzato dall'Abbazia a produrre birra con il suo nome. Questo però a condizione di rispettare l'autentica ricetta tramandata da generazioni di monaci, la cosiddetta Formula Antiqua Renovata.

AFFLIGEM ROUGE

Stile Belgian Dark Ale
Alcol 6,7%



Affligem Rouge si presenta con un colore ambrato-rubino, con una schiuma persistente e compatta. L'aroma è maltato e delicato grazie a sentori di fiori. Il gusto è speziato e leggermente dolce dato dall'utilizzo di un malto caramellato. Stupisce per l'equilibrio di sapore che la rende piacevole.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 7/10 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



Hoegaarden®

Nazione Belgio
Città Hoegaarden (Fiandre)

Birrificio Hoegaarden è uno dei nomi più celebri nel mondo delle birre belghe, noto soprattutto per la sua storica birra blanche, una delle prime birre bianche di frumento prodotte in Belgio. Fondato nel villaggio di Hoegaarden, nel cuore del Belgio, questo birrificio ha saputo valorizzare una ricetta tradizionale risalente al XV secolo, fatta di frumento, coriandolo e scorza d'arancia amara, che conferisce alla birra un gusto fresco, speziato e aromatico. Hoegaarden rappresenta l'eccellenza della birra artigianale belga, combinando metodi tradizionali con un'attenzione costante alla qualità e all'innovazione. La sua birra è apprezzata in tutto il mondo per il carattere unico, la leggerezza e la bevibilità.

HOEGAARDEN

Stile Blanche
Alcol 4,6%



Birra naturalmente velata, con un cappello di schiuma bianco e denso. Gusto rinfrescante, acidulo dato dal frumento, con un leggero fondo di miele e lievito. Il corpo risente del dolce-amaro leggermente speziato, mediante l'utilizzo di aromi come il coriandolo e le bucce d'arancia secca.



Fermentazione Alta
Colore Giallo paglierino velato

Servizio 5/7 °C
Spillatura Belga

Litri 20
Attacco Tipo A (Scivolo)



MARTIN'S

Nazione Belgio
Città Genval (Vallonia)

Più di cento anni fa, stabilendosi in Belgio nel 1909, il famoso mastro birraio britannico John Martin disse: solo i veri intenditori possono apprezzare birre come le mie. Per un secolo, tre generazioni di quella che è definita The Finest Drinks Company hanno assicurato un viaggio straordinario nel mondo delle bevande più sorprendenti. Oggi, ogni secondo, sia di giorno che di notte, due delle migliori birre di John Martin vengono gustate in tutto il mondo dagli appassionati di ale di alta qualità. Grazie all'esclusiva combinazione di tradizione inglese, know-how belga e un pizzico di temerarietà, queste birre speciali possono essere considerate veri e propri tesori da scoprire. Il nostro gruppo è caratterizzato dallo spirito imprenditoriale; per noi è essenziale lavorare in modo sostenibile. Questo implica una responsabilità sociale, verso l'ambiente, e un'attenzione particolare alla crescita del personale.

MARTIN'S PALE ALE

Stile Belgian Pale Ale
Alcol 5,8%



Birra di colore ambrato, schiuma cremosa e persistente. L'aroma è quello del luppolo e dei suoi fiori (Kent), dal sapore armonioso con leggere note di noce. La birra è mediamente secca ed amara, il retrogusto maltato con sentori di buccia d'arancia. Definita La più nobile delle Pale Ale.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Belga

Litri 15
Attacco Tipo A (Scivolo)



Nazione Repubblica Ceca
Città Plzen

Durante la metà del XIX secolo in Boemia, la popolazione locale era insoddisfatta della qualità della birra. Dopo alcune proteste, a Plzen si decise di ricorrere alle prestazioni di Joseph Groll, il quale aveva acquisito una buona esperienza relativa alla bassa fermentazione nel birrificio di famiglia, in Bassa Baviera. Quando fu il momento di produrre la birra, il birraio tedesco tenne conto dei difetti della birra ceca ed elaborò una ricetta che avrebbe fatto la storia e la fortuna di Plzen, utilizzando l'ottimo malto locale, che tostato con calore indiretto rimaneva chiaro, il luppolo locale nobile Saaz, e l'acqua di Plzen, ottima per produrre birra a bassa fermentazione come la Pils. Il giorno 11 novembre 1842 presso Zum Goldenen Anker, Zur Weissen Rose e Hanes vennero servite le prime pinte della neonata Pilsner Urquell: fu la nascita di una birra, di uno stile e di una leggenda.

PILSNER URQUELL

Stile Bohemian Pilsner
Alcol 4,4%



Di un bel colore dorato, sormontato da una schiuma fine, abbondante e densa. Al naso si percepisce l'aroma del malto, accompagnato da note floreali e dal profumo erbaceo del luppolo Saaz. Il gusto è caratterizzato da un mix di amaro e di dolce, chiudendo secca e leggera.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo S (Baionetta)



TRADE MARK



Heineken®

Nazione Olanda
Città Amsterdam

Nel 1873 un giovane imprenditore chiamato Gerard Heineken scoprì la sua passione per la produzione di birra. Acquistò un pezzo di terra in quello che ora è il centro di Amsterdam, costruì una fabbrica di birra e si dedicò al perfezionamento della ricetta della birra che diventò subito la prima birra chiara olandese di qualità. Nei successivi 140 anni, la fabbrica si allargò e i figli e i nipoti di Gerard esplorarono nuovi mondi, ma il nome sulla bottiglia rimase sempre lo stesso. Oggi, quattro generazioni dopo, la famiglia è ancora appassionata a produrre una birra di altissima qualità. Al gruppo Heineken appartengono più di 130 stabilimenti in più di 65 paesi in cui lavorano oltre 57.000 persone che producono circa 165 milioni di ettolitri, divisi in 170 marchi di birre speciali, locali, regionali e premium internazionali.

HEINEKEN

Stile Lager
Alcol 5,0%



Ha un colore chiaro paglierino, con schiuma compatta e aderente, aspetto limpido. All'olfatto si presenta con sentore di cereale. Al palato si nota un equilibrato tono amarognolo, che si fa gradevole, supportato da un corpo decisamente rotondo. Finale equilibrato e pulito.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo S (Baionetta)



BY APPOINTMENT TO THE
ROYAL DANISH COURT

Carlsberg

COPENHAGEN

DENMARK

1847 ONWARDS

Nazione Danimarca
Città Copenaghen

Il nome di Carlsberg, una delle più grandi società produttrici di birra al mondo, significa Collina di Carl ed è stato dato dal fondatore J.C. Jacobsen in onore del figlio Carl e del colle su cui è nata la fabbrica e dove tuttora si trova lo stabilimento. Sin dall'origine Jacobsen ha voluto creare una produzione d'eccellenza, grazie alla continua ricerca portata avanti nel Dipartimento di Chimica e Fisiologia del Laboratorio Carlsberg, rinominato nel 1972 Carlsberg Research Center e che è parte integrante dell'azienda. Jacobsen ideò infatti un sistema di fabbricazione della birra così innovativo da gettare le basi della moderna industria birraria e scoprì una tipologia di lievito, che da Carlsberg prese il nome di *Saccharomyces Carlsbergensis*, concesso in uso gratuito a tutta la comunità birraria internazionale e ancora oggi utilizzato dalla maggior parte dei produttori di birre lager a bassa fermentazione.

CARLSBERG PILS

Stile Pilsner
Alcol 5,0%



Birra di malto d'orzo, si presenta con una schiuma leggera e compatta con caratteristiche che la rendono elegante. I luppoli aromatici, uniti al gusto secco e piacevolmente amaricante, creano un bouquet fragrante. Il gusto leggero non affatica il palato e invita a godersi un'ulteriore brindisi.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

CARLSBERG UNFILTRED

Stile Keller
Alcol 5,0%



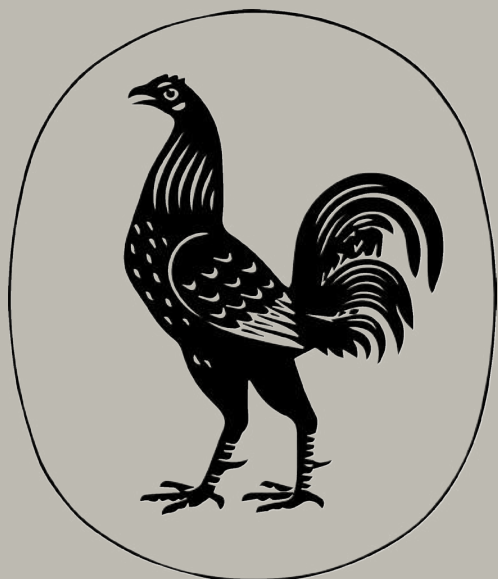
In questa birra, dall'aspetto dorato e opalescente, si trovano ancora i lieviti rimasti in sospensione durante la fase di maturazione. Questo processo restituisce un aroma maltato più intenso, note di crosta di pane e aromi di luppolo evidenti, che tendono verso l'agrumato.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato scarico velato

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster



COURAGE

Nazione Inghilterra
Città Londra

Nel corso di più di due secoli, Courage è stato tra i nomi più conosciuti della produzione della birra britannica. Nel 1787 John Courage acquistò un piccolo birrificio a Horselydown, sulla costa della riva sud del Tamigi, un sito ora adiacente al famoso Tower Bridge di Londra, che fu completato solo nel 1892. Si pensa che la produzione di birra in questo sito possa avere avuto inizio già nel Sedicesimo secolo. Oggi il gruppo Courage Brands Ltd continua ad essere un riferimento nel panorama brassicolo anglosassone e produrre birre di alta qualità nel rispetto della tradizione e degli stili inglesi.

BULLDOG STRONG ALE

Stile Strong Ale
Alcol 7,0%



Birra che sa coniugare venature dolci a note più intense e potenti. Il gusto maltato si sviluppa lentamente, insieme a sentori di caramello e a una deliziosa nota finale di mandorla. Al naso si rivelano le note del malto e del luppolo insieme al profumo di vegetali. In bocca è corposa e morbida.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



FULLER'S

Nazione Inghilterra
Città Londra

Fuller's è uno storico birrifico londinese con sede nel distretto di Chiswick, località che ancora oggi ospita la sede del colosso brassicolo. Il birrifico ha una storia antica, che inizia nel 1600, secolo nel quale a Londra esistevano molti pub ed era consuetudine per le famiglie brassare la propria birra. Da sempre, accanto alla produzione di birra, Fuller's ha affiancato l'attività di mescita, con l'apertura di pub e locande. Attualmente esistono quasi 400 pub e hotel di proprietà Fuller's in tutto il sud dell'Inghilterra, mentre la produzione di birre sfiora le 100 tipologie. Nella gamma produttiva di Fullers' ci sono le Vintages Ales in edizione limitata, le Brewer's Reserve e le Past Masters, oltre a decine di birre in stile classico e alcune più moderne.

FULLER'S LONDON PRIDE

Stile Bitter
Alcol 4,7%



Birra considerata come una delle Ale di riferimento. Sotto il colore ambrato, la London Pride offre degli aromi di malto biscotto e caramello. Dietro al naso dominato dai cereali, si scopre un palato dalle note dolci di agrumi, frutta e di miele, di zucchero di canna e da un leggero erbaceo.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 16
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione Inghilterra
Città Burton Upon Trent

Le radici del marchio Bass risalgono al lontano 1777, quando William Bass fondò una delle prime birrerie sul Trent, nello Staffordshire, Inghilterra. Nel XX secolo Bass ha sempre avuto un ruolo dominante all'interno del mercato inglese mantenendo inalterati, fino ai giorni nostri, il gusto caratteristico e l'elevata qualità delle materie prime. Bass è una tra le birre più famose al mondo e rappresenta una vera e propria icona nel Regno Unito. Bass, con il suo conico triangolo rosso, è il primo marchio in assoluto a essere registrato come trade mark in Inghilterra. La Bass Pale Ale fu la lpa di maggior successo tra Ottocento e Novecento, conquistando il primato di Best Seller Label nelle Terre di Sua Maestà e rendendo il proprio simbolo (l'inimitabile triangolo rosso) tanto celebre da trovarlo immortalato nientemeno che nel celebre dipinto di Édouard Manet, Il bar delle Folies-Bergère.

BASS BEST SCOTCH

Stile Scotch Ale
Alcol 9,0%



Il naso mette in evidenza le note maltate, e quelle caramellate, con il tostato e il luppolato a fare da cornice. al gusto è intensa. L'ingresso riprende il dolce caramello percepito al naso ma nel corso della sorsata va facendosi spazio un intrigante amaro, composto da tostature che e da luppoli.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 30
Attacco Tipo G (Triangolo)

TENNENT'S®

Nazione Scozia
Città Glasgow

La Wellpark Brewery era in origine conosciuta come Drygate Brewery. Fu fondata con la ragione sociale H&R Tennent nel 1740 a Drygate Bridge, vicino alla cattedrale di Glasgow, nello stesso sito che ospitava la produzione di birra dal lontano 1556. I figli di Hugh Tennent, John e Robert, portarono avanti l'attività paterna, che a partire dal 1769 fu ribattezzata J&R Tennent. L'attività ebbe una espansione notevole verso la fine del diciottesimo secolo, quando la famiglia Tennent acquistò un birrificio adiacente al proprio. Da allora lo stabilimento, che copre un'area di 20.000 mq, si chiama Wellpark Brewery. La produzione in origine si concentrava su stout e ale. In seguito, tra il 1889 e il 1891 costruì un nuovo birrificio dedicato alle lager sul sito di Wellpark. La J&R Tennent produsse la prima lager alla spina nel 1924 e la prima lager in lattina nel 1935.

TENNENT'S SUPER

Stile Strong Lager
Alcol 9,0%



Colore dorato limpido con schiuma fine, i profumi ricordano le note del malto e la frutta come la mela, sapore forte che richiama il finale delicatamente amaro. Si tratta di una Scottish Lager, che combina una dolcezza leggermente maltata a una qualità di luppolo croccante tipica in questo stile.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 30
Attacco Tipo G (Triangolo)



GUINNESS®

ST. JAMES'S GATE BREWERY, DUBLIN

Nazione Irlanda
Città Dublino

Il nome di una delle birre più famose al mondo, ossia la birra Guinness, deriva da Arthur Guinness, che nel 1759 iniziò a produrre delle birre Ale ad alta fermentazione nel birrificio di St James's Gate a Dublino. Nel 1778 si aggiunse alla produzione anche una birra scura, di tipo Porter. In pochissimo tempo, dal 1868 al 1876, la produzione passò da 350 mila barili a ben 779 mila e dieci anni più tardi a un milione e 138 mila. Nel corso degli anni, nuove specialità si aggiunsero all'offerta. Nel 1973 il birrificio Guinness cessò la produzione della Porter, per migliorare la Extra Stout così da renderla meno forte e quindi più bevibile. Attualmente la birra irlandese Guinness viene esportata in molti paesi in giro per il mondo e commercializzata in cento nazioni. La produzione annua è di circa 850 milioni di litri. L'arpa della Guinness, il simbolo della birra Guinness, ossia un'arpa di colore dorato, adottata nel 1862 prendendo spunto dall'arpa gaelica.

GUINNESS EXTRA STOUT

Stile Stout
Alcol 4,2%



Questa birra è caratterizzata da una schiuma densa, cremosa e persistente. Viene prodotta con malto tostato che le dona il colore rosso rubino, tendente al nero e con una carbonazione ridotta. Il suo sapore è mediamente amaro, secco tendente al caffè e al cacao.



Fermentazione Alta
Colore Ebano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20,30
Attacco Tipo U (Guinness)

KILKENNY CREAM ALE

Stile Cream Ale
Alcol 4,3%



Birra della tradizione irlandese, prodotta con puri malti autoctoni. Ha un colore ambrato carico tendente al nocciola e una schiuma densa e compatta. Gli aromi e il gusto colpiscono per la loro intensità, toffee e caramello al naso, mentre in bocca sensazioni di nocciola e malto tostato.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 30
Attacco Tipo U (Guinness)



Nazione Irlanda
Città Muine Bheag

Birrificio O'Hara's nasce a Carlow, in Irlanda, ed è diventato un punto di riferimento per gli amanti della birra artigianale irlandese. Fondato da Seamus O'Hara, il birrificio si ispira alle tradizioni brassicole locali, unendo metodi classici a una forte spinta innovativa. O'Hara's è noto soprattutto per le sue birre in stile stout e ale, caratterizzate da un gusto ricco, corposo e complesso, che riflette la cultura birraria irlandese. Attento alla qualità degli ingredienti e alla sostenibilità, il birrificio valorizza le materie prime locali e la lavorazione artigianale, proponendo una gamma di birre autentiche che celebrano la tradizione e l'innovazione.

O'HARA'S STOUT

Stile Stout
Alcol 4,3%



Prodotta dallo storico birrificio O'Hara's, una classica stout irlandese la cui schiuma cremosa, densa e consistente conquista al primo sguardo. Morbida e scorrevole, i malti tostati e torrefatti le conferiscono note di cacao amaro e caffè. Stupisce per la sua bevibilità.



Fermentazione Alta
Colore Ebano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

O'HARA'S NITRO RED

Stile Red Ale
Alcol 4,3%



Insieme alle famosissime stout, la Red Ale rappresenta lo stile irlandese per antonomasia. Bassa gradazione alcolica, color rubino intenso, questa birra è caratterizzata dalle note lievemente tostate dei malti, dalla cremosità e dalla bevuta estremamente semplice.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



PORTERHOUSE BREW CO.

Nazione Irlanda
Città Dublino

Noi della Porterhouse Brewing Co. siamo orgogliosi di essere un membro fondatore degli Independent Craft Brewers of Ireland, un'associazione che sostiene i birrifici artigianali e le lobby sulle questioni relative alla produzione di birra artigianale. Peter Mosley è l'attuale presidente dell'associazione ed è stato il capo birraio della Porterhouse Brewing Co. sin dalla nostra fondazione nel nostro piccolo birrificio a Temple Bar nel 1996. Ora nel nostro nuovo impianto di produzione di birra appena fuori dal Ballyboggan road a Dublino siamo orgogliosi di essere ancora al 100% un'azienda di proprietà e gestione indipendente.

PORTERHOUSE OYSTER STOUT

Stile Stout
Alcol 4,6%



Scura e pastosa d'aspetto, con la schiuma color nocciola, offre i profumi di torrefazioni di varia ascendenza (orzo, caffè, cacao in polvere) e cremosità latte. I cereali in miscela (malti Pale e Black, orzo tostati) danno luogo a un palato setoso, che si chiude con un taglio amaricante da luppolo.



Fermentazione Alta
Colore Ebano

Servizio 8/10 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)



Nazione USA
Città New York (New York)

Brooklyn Brewery nasce nel 1984 nel quartiere di Williamsburg nell'omonimo borough di New York grazie ad un'idea di Steve Hindy, reporter dal Medio Oriente per l'agenzia di stampa internazionale Associated Press che era diventato birraio per hobby, e Tom Potter, impiegato di banca. Brooklyn Brewery, il cui logo venne realizzato da Milton Glaser, designer del celeberrimo logo I Love NY, per i primi dieci anni si affida al birraio tedesco William M. Moeeller. Dal 1994 ha inizio l'effettiva espansione dell'azienda, anno in cui viene assunto come mastro birraio Garrett Oliver che realizza una serie di birre ineccepibili che daranno popolarità alla brewery. Nel 1996 viene aperto anche brewpub di proprietà. Innumerevoli e pluripremiate le birre realizzate che abbracciano molteplici stili birrai e attualmente il birrifico rientra tra i produttori di birra più importanti degli Stati Uniti.

BROOKLYN PILSNER

Stile Pilsner
Alcol 4,8%



La Brooklyn Pilsner è prodotta con malto d'orzo tedesco. I luppoli tedeschi Perle e Hallertauer forniscono un'amaro piacevole e un aroma fresco e floreale che stimolano il sorso successivo. Il sapore dolce del malto emerge nel finale.



Fermentazione Bassa
Colore Giallo paglierino

Servizio 5/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

BROOKLYN LAGER

Stile Vienna Lager
Alcol 5,2%



Colore ambrato e intenso, caratterizzata da una schiuma leggermente ocre, fine e cremosa e persistente. Le qualità aromatiche floreali e agrumate vengono esaltate dal dry-hopping. Il gusto pieno è caratterizzato da un deciso aroma maltato equilibrato da un amaro rinfrescante.



Fermentazione Bassa
Colore Ambrato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Tedesca

Litri 20
Attacco DraughtMaster

BROOKLYN EAST IPA

Stile IPA
Alcol 6,9%



Birra color ambra, dalla schiuma compatta e persistente. Esuberante al naso con i profumi dei luppoli inglesi e americani, che donano sentori erbacei, speziati e soprattutto agrumati. Al luppolo rispondono le note più calde dei malti, con sensazioni caramellate e di frutta matura.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco DraughtMaster

BROOKLYN STONEWALL INN IPA

Stile Session IPA
Alcol 4,6%



Stonewall Inn IPA di Brooklyn è una India Pale Ale brassata con un solo luppolo, Citra. Fruttata e rinfrescante, ha un colore giallo con una fine schiuma bianca, che offre aromi di agrumi, frutti tropicali e luppolo. In bocca è fruttata e delicatamente amara, in un insieme molto ben equilibrato.



Fermentazione Alta
Colore Giallo dorato

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco DraughtMaster

LAGUNITAS

B R E W I N G C O

Nazione USA

Città Petaluma (California)

Lagunitas è uno dei brand che hanno rivoluzionato il mondo birrario americano. Lagunitas è una garage beer, nata dalla passione di Tony Magee, grafico con il pallino per la birra, che per anni aveva prodotto sui fornelli di casa nel tempo libero. Una passione nata quasi per caso, nel 1992, dopo aver ricevuto in regalo un home brewing kit. La svolta? Una stufa bruciata e il malcontento della moglie, che portarono Tony ad affittare un laboratorio dove poter fare i suoi esperimenti brassicoli. Da quel momento in poi, è stata un'escalation: la birra di Tony piace e lui decide di lasciare il suo lavoro per dedicare anima e corpo alla produzione di birra, che trova fin da subito moltissimi estimatori. Dal 1993, anno di fondazione di Lagunitas Brewing Company a Lagunitas, in California, la birra di Magee è passata da una produzione artigianale microscopica a essere uno dei punti di riferimento per i beer lover di tutto il mondo.

LAGUNITAS IPA

Stile IPA
Alcol 6,2%



Questa IPA, dal colore dorato brillante e schiuma fitta e abbastanza persistente, lascia immediatamente il segno per il suo bouquet intenso che danza tra note balsamiche di pino e di resina e agrumate. Si presenta come una birra equilibrata, con un finale pulito e non eccessivamente lungo.



Fermentazione Alta
Colore Ambrato scarico

Servizio 6/8 °C
Spillatura Anglosassone

Litri 20
Attacco Tipo S (Baionetta)

BEVANDE CUNI SRL
Via Aldo Kupfer, 54
25036 Palazzolo Sull'Oglio (BS)
C.F. e P.IVA: 01579120989



TELEFONO
+39 030 7402856
+39 348 251 3569



EMAIL
info@bevandecuni.it
ordini@bevandecuni.it



WEB & SOCIAL
www.bevandecuni.it
@cunibevande



 **CUNIBEVANDE**