



La Bionda

La Bionda

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità.

La bionda si ispira ad una classica **blonde ale** e risulta, già dal primo sorso, pericolosamente dissetante. Dal color dorato, presenta tenue note di malto bilanciate da una luppolatura discreta. Il finale secco ed un grado alcolico non eccessivo invitano ad una nuova bevuta.

Caratteristiche del Prodotto

STILE
Blonde Ale

FERMENTAZIONE
Alta Fermentazione

ALCOOL IN % VOL
5.2

GRADO PLATO
12.3°

SERVIRE A TEMPERATURA
6°/8°

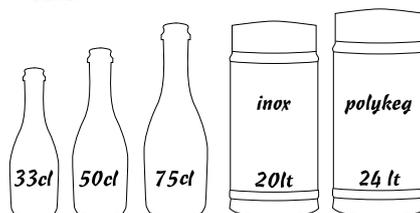
ABBINAMENTI
Ideale per aperitivi, pizza e focacce, carni bianche, fritture di pesce e formaggi freschi.

DISPONIBILITÀ
Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600565	La Bionda	33	60	16	5	12
8057284600572	La Bionda	50	105	6	5	21
8057284600589	La Bionda	75	64	6	4	16
	La Bionda Fusto	2000	1		2	15
	La Bionda Fusto	2400	1		2	12





La Rossa

La Rossa

Birra doppio malto a bassa fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità.

Il suo colore brillante, la schiuma pannosa, ed i profumi fruttati ne preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella moderata dolcezza del finale.

Il bilanciamento apportato dai luppoli, ed il piacevole grado alcolico, invogliano pericolosamente la beva.

Caratteristiche del Prodotto

STILE
Bock

FERMENTAZIONE
Bassa Fermentazione

ALCOOL IN % VOL
6.2

GRADO PLATO
15°

SERVIRE A TEMPERATURA
6°/8°

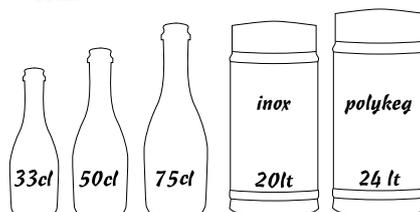
ABBINAMENTI
Carne arrosto, primi piatti saporiti, formaggi stagionati e salumi. Ottima anche da sola ... da meditazione!

DISPONIBILITÀ
Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600534	La Rossa	33	60	16	5	12
8057284600541	La Rossa	50	105	6	5	21
8057284600558	La Rossa	75	64	6	4	16
	La Rossa Fusto	2000	1		2	15
	La Rossa Fusto	2400	1		2	12





Cloe

Cloe

Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità.

Di colore opalescente, dato dalla sua naturale torbidezza, la Cloe regala piacevoli note di cereali, gusto fruttato ed agrumato dato dall'impiego di spezie, come il coriandolo, e bucce d'arancia. Piacevolmente fresca e dissetante è ideale per frizzanti serate estive.

Caratteristiche del Prodotto

STILE

Blanche

FERMENTAZIONE

Alta Fermentazione

ALCOOL IN % VOL

5.1

GRADO PLATO

12°

SERVIRE A TEMPERATURA

4°/6°

ABBINAMENTI

Insalate di mare, carpacci, sughi con molluschi e/o crostacei, frittore di pesce.

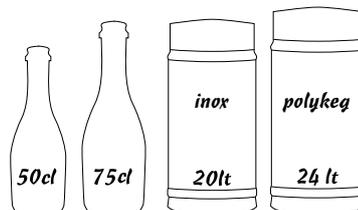
DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600602	Cloe	50	105	6	5	21
8057284600619	Cloe	75	64	6	4	16
	Cloe Fusto	2000	1		2	15
	Cloe Fusto	2400	1		2	12



Lupalis

Lupalis

Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità.

Dal color oro con riflessi ambrati la Lupalis è una birra ispirata alle american **pale ale** e fortemente caratterizzata dall'uso dei luppoli americani, impiegati anche per un sapiente dry hopping. Il lungo finale amaricante ne incentiva la bevuta, rendendola appagante e dissetante.

Caratteristiche del Prodotto

STILE

Apa

FERMENTAZIONE

Alta Fermentazione

ALCOOL IN % VOL

5.6

GRADO PLATO

13.4°

SERVIRE A TEMPERATURA

6°/8°

ABBINAMENTI

Piatti saporiti, carne alla brace, salumi e formaggi affumicati.

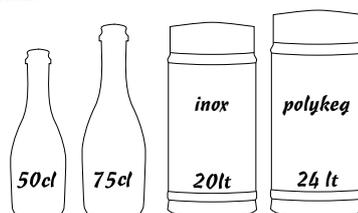
DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600633	Lupalis	50	105	6	5	21
8057284600640	Lupalis	75	64	6	4	16
	Lupalis Fusto	2000	1		2	15
	Lupalis Fusto	2400	1		2	12





Palmita

Palmita

Birra speciale ad **alta fermentazione**, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità, si ispira alle classiche weiss tedesche. Di colore oro carico, presenta una naturale torbidezza e un'abbondante carbonazione che la rendono decisamente piacevole e dissetante

> Corpo medio

> Profumi intensi derivanti dall'utilizzo di lieviti weiss

> Gusto fruttato (sentore di banana)

Caratteristiche del Prodotto

STILE

Weiss/Weizen

FERMENTAZIONE

Alta Fermentazione

ALCOOL IN % VOL

5.4

GRADO PLATO

12.6°

CONSERVAZIONE

< 12° C

SERVIRE A TEMPERATURA

4/6° C

ABBINAMENTI

carni bianche e carni di maiale (stinco al forno, arrosto, lonza)

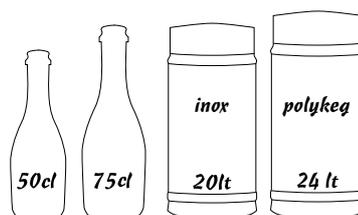
DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600763	Palmita	50	105	6	5	21
8057284600725	Palmita	75	64	6	4	16
	Palmita Fusto	2000	1		2	15
	Palmita Fusto	2400	1		2	12





Birra Doppio Malto Oltre

Prodotta con **3 cereali, materie prime selezionate e di qualità**. Il suo colore brillante, la schiuma pannosa e le note vanigliate ne preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella moderata dolcezza del finale.

Il bilanciamento apportato dai **luppoli ed il piacevole grado alcolico** invogliano pericolosamente la beva.

Conservare la bottiglia in posizione verticale, al fresco (< 6 °C) e lontano da fonti luminose.

Caratteristiche del Prodotto

STILE
Triple

FERMENTAZIONE
Alta Fermentazione

ALCOOL IN % VOL
8.5

GRADO PLATO
17.8°

SERVIRE A TEMPERATURA
6°/8°

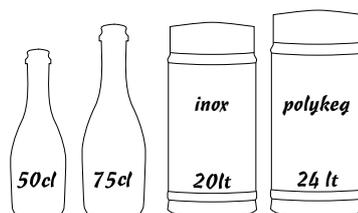
ABBINAMENTI
Formaggi stagionati, selvaggina, dolci come crostate alla frutta e torta di mele

DISPONIBILITÀ
Periodo invernale

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600626	Oltre	50	105	6	5	21
8057284600657	Oltre	75	64	6	4	16
	Oltre Fusto	2000	1		2	15
	Oltre Fusto	2400	1		2	12





Sybarys

Sybarys

Birra ad **alta fermentazione**, non pastorizzata. Sybarys è una birra pensata per i mesi più caldi dell'anno, le sue caratteristiche sono i profumi agrumati e i sentori esotici, di colore arancio carico simile a un tramonto estivo.

Sibari è un paese affacciato sul Mar Ionio dove viene prodotto il miele d'arancio che dona queste note profumate a questa grande birra. Conservare la bottiglia in posizione verticale, al fresco (<16 °C) e lontano da fonti luminose.

Caratteristiche del Prodotto

STILE
Saison

FERMENTAZIONE
Alta Fermentazione

ALCOOL IN % VOL
5.2

GRADO PLATO
12.4°

SERVIRE A TEMPERATURA
6/8°

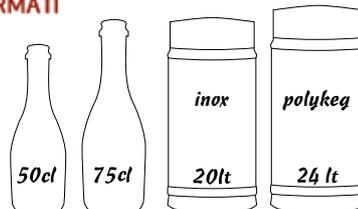
ABBINAMENTI
Da gustare con piatti freddi e aperitivi, estiva e rinfrescante.

DISPONIBILITÀ
Da marzo a settembre

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600596	Sybarys	50	105	6	5	21
8057284600664	Sybarys	75	64	6	4	16
	Sybarys Fusto	2000	1		2	15
	Sybarys Fusto	2400	1		2	12





La MonacHELLa gluten free Glutine < 20 ppm

Birra a **bassa fermentazione**, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate di qualità, dal color giallo paglierino derivante dall'utilizzo del malto pils.

- > Corpo leggero
- > Profumi derivanti dal malto e dalle note fruttate donate dal luppolo tedesco
- > Gusto leggermente fruttato con un delicato amaro nella sfumatura finale

Caratteristiche del Prodotto

STILE

Helles Lager

FERMENTAZIONE

Bassa Fermentazione

ALCOOL IN % VOL

5.6

GRADO PLATO

12.6°

CONSERVAZIONE

< 12° C

SERVIRE A TEMPERATURA

6/7° C

ABBINAMENTI

Piatti con verdure al vapore e formaggi freschi

DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600732	La MonacHELLa gluten free	50	105	6	5	21





La MonacHELLa

Birra a **bassa fermentazione**, non pastorizzata, di ispirazione puramente bavarese. Prodotta con materie prime selezionate dal color oro intenso, derivante dall'utilizzo del malto pils.

Al boccato si percepiscono note maltate e profumi erbacei donati dai nobili luppoli tedeschi provenienti dalla zona dell'Hallertau.

Caratteristiche del Prodotto

STILE

Helles Lager

FERMENTAZIONE

Bassa Fermentazione

ALCOOL IN % VOL

4.8

GRADO PLATO

11.6°

CONSERVAZIONE

< 12° C

SERVIRE A TEMPERATURA

4/6° C

ABBINAMENTI

Pizza, formaggi freschi e carni bianche

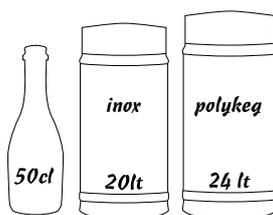
DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600749	La MonacHELLa	50	105	6	5	21
	La MonacHELLa Fusto	2000	1		2	15
	La MonacHELLa Fusto	2400	1		2	12





Birra doppio malto Oltre Barrique

Birra **doppio malto**, ad **alta fermentazione**, rigorosamente non filtrata e non pastorizzata. LA "OLTRE" Barricata è una versione speciale della omonima triple, affinata per diversi mesi in botte di rovere francese. In queste botti vergini la nostra birra matura; si evolve; si affina. Acquista così una ricchezza di aromi unica, che al rito della sua degustazione, sprigiona una sfumatura vinosa che ne completa il carattere.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito, spezie e buccia d'arancia.

Caratteristiche del Prodotto

STILE
Triple

BICCHIERE CONSIGLIATO

FERMENTAZIONE
Alta fermentazione



ALCOOL IN % VOL
8,5

GRADO PLATO
17.8

FORMATI

SERVIRE A TEMPERATURA
8/10° C



DISPONIBILITÀ
Edizione limitata e numerata

codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie
8057284600756	Oltre Barrique	75	64	6

Oltre Barrique





Incas

Birra Incas

Birra speciale ad **alta fermentazione**, rigorosamente non filtrata e non pastorizzata. Prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Dal color tonaca di frate, presenta un buon corpo ed un boccato complesso, piacevolmente donato dall'utilizzo di malti tostati. Sorvegliandola si percepisce un sentore di Cacao, derivante dall'utilizzo di una rara selezione di Fava monorigine Venezuelana.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, AVENA, CACAO, luppolo e lievito.

Caratteristiche del Prodotto

STILE
Stout

BICCHIERE CONSIGLIATO

FERMENTAZIONE
Alta fermentazione



ALCOOL IN % VOL
5,0

GRADO PLATO
12

FORMATI

SERVIRE A TEMPERATURA
6/8° C



DISPONIBILITÀ
Da novembre a marzo

codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600671	Incas	50	105	6	5	21

