

CATALOGO

BIRRE

GRUPPO AB-INBEV



ABInBev

ITALIA



REALE

BIRRA DEL BORGO

STILE: *India Pale Ale*

La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4% **IBU** 41

FUSTO 20 lt - COD. 57

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

LISA

BIRRA DEL BORGO

STILE: *Lager*

Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. Note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% **IBU** 20

FUSTO 20 lt - COD. 73

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

MALEDETTA

BIRRA DEL BORGO

STILE: *Belgian Ale*

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici "cacciati" nelle montagne intorno al birrifico, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico del territorio.

TESTA SPIL.: Sankey
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,2% **IBU** 31

FUSTO 20 lt - COD. 81

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

ITALIA



MY ANTONIA BIRRA DEL BORGO


STILE: *Imperial Pilsner*

Luppoli europei e luppoli americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5%  **IBU** 76

FUSTO 20 lt - **COD.** 83

 30 CL

 PINTA ROMANA 40 CL

DUCALE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Belgian Strong Ale*

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,5%  **IBU** 23

FUSTO 20 lt - **COD.** 5286

 30 CL

 PINTA ROMANA 40 CL

CORTIGIANA BLANCHE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Blanche / Witbier*

Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppolata moderata, speziatura nelle ultime fase della bollitura è ben presente: ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,5%  **IBU** 8

FUSTO 20 lt - **COD.** 5288

 30 CL

 PINTA ROMANA 40 CL

ITALIA



DUCHESSA

BIRRA DEL BORGO

STILE: Saison al Farro

La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca e piacevole.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
5,8%	21

FUSTO 20 lt - COD. 53

PINTA ROMANA 40 CL

REALE EXTRA

BIRRA DEL BORGO

STILE: American IPA

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. Al primo sorso una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,4%	75

FUSTO 20 lt - COD. 89

PINTA ROMANA 40 CL

SCOZIA E USA



TENNENT'S SUPER

STILE: Strong lager

Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

TESTA SPILLATURA: a triangolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 lt - COD 48

FUSTO 15 lt - COD 7

20 CL

40 CL



GOOSE ISLAND IPA

STILE: India Pale Ale

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,9%	15,5	55

FUSTO 20 lt
COD 91

25 CL

33 CL

50 CL

GOOSE ISLAND MIDWAY

STILE: Session Ipa

IPA Session leggera e dissetante, dal carattere luppoloso ed equilibrato. Ha aromi di luppolo, limone e pompelmo, con un delicato amaro e un finale mielato. Si tratta di una birra facile da gustare, che sedurrà molti palati, sia principianti che esperti.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
4,1%	30

FUSTO 20 lt
COD 5231

25 CL

33 CL

50 CL

REGNO UNITO



BASS BEST SCOTCH

STILE: *Strong Scotch Ale*

Birra doppio malto, racchiude tutto il gusto della tradizione scotch con 9 gradi. Colore ambrato. Gusto distintivo, piacevolmente amaro. Aroma deciso.

TESTA SPILLATURA: Grundy

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 lt - COD 85

20 CL

40 CL



BASS EXTRA SMOOTH

STILE: *Premium Lager*

Birra lager dal gusto rinfrescante e amabile. Colore chiaro. Gusto rinfrescante e amabile. Aroma deciso.

TESTA SPILLATURA: Grundy

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	12,7	

FUSTO 30 lt - COD 17

20 CL

40 CL

GERMANIA

BECK'S
PILS**STILE:** *Premium Pilsner*

Giallo paglierino. Sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

FUSTO 15 lt - COD 70
FUSTO 30 lt - COD 76

W 20 CL

W 40 CL

BECK'S
NEXT**STILE:** *Premium Pilsner*

Bionda, dedicata a chi non vuole rinunciare alla qualità Beck's e preferisce un gusto poco amaro.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	22

FUSTO 15 lt - COD 79

W 20 CL

W 40 CL

FRANZISKANER
WEISSBIER HEFE**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

FUSTO 30 lt - COD 71

W 30 CL

W 50 CL

GERMANIA



20 CL

40 CL

LÖWENBRÄU
URTYP**STILE:** Premium

L'aroma di malto bilanciato e il caratteristico colore dorato, insieme al malto pregiato ed al gusto gradevole, rendono Urtyp una birra speciale e piacevole da assaporare in qualunque momento.

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	20

FUSTO 30 lt - COD 28

LÖWENBRÄU
MARZEN**STILE:** Lager Special Premium

Specialità dotata di un delicato aroma di luppolo. Il suo nome deriva dal mese di marzo (in tedesco, März) perché in origine era prodotta alla fine della stagione birraia.

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	13	24

FUSTO 30 lt - COD 34

LÖWENBRÄU
TRIUMPHATOR**STILE:** Doppel Bock

Tipica produzione birraia dei monasteri di Monaco di Baviera. Gusto pieno, caratterizzato da dolci note di malto caramellato e torrefatto, con note amaricanti del luppolo ed una finale sensazione di erbaceo e rabarbaro.

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
7,6%	18	18

FUSTO 30 lt - COD 99

LÖWENBRÄU
PREMIUM PILS**STILE:** Münchener Pils

Dal colore chiaro, è una pils in puro stile tedesco, caratterizzata da un gusto morbido con decise note amare. Particolarmente rinfrescante, grazie alla sua carbonazione media e coro leggero.

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5%		

FUSTO 30 lt - COD 60

GERMANIA



SPATEN HELL

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara tradizionale di Monaco di Baviera, di puro malto d'orzo, è dissetante e adatta ad ogni occasione di consumo. Colore dorato, sapore di luppolo molto equilibrato, aroma piacevolmente maltato.

TESTA SPILLATURA: Alla tedesca

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	🌿
5,2%	11,75	9

FUSTO 30 lt - COD. 0030

30 CL

50 CL

SPATEN PREMIUM BOCK

STILE: *Premium Bock*

Dorata specialità bavarese dall'aroma intenso e corposo di malto, contrastato al palato dal piacevole amaro di luppolo. Gusto dolce e maltato con note amarognole, aroma maltato, colore oro intenso.

TESTA SPILLATURA: Alla tedesca

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	🌿
7,5%	16,2	9

FUSTO 30 lt - COD. 0024

30 CL

50 CL

BELGIO



LEFFE BLONDE

STILE: *Belgian Blond Ale*

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

FUSTO 20 lt - COD 19

30 CL



LEFFE D'ÉTÉ

STILE: *Belgian Blond Ale*

Rinfrescante ed elegante, Leffe d'Été rivela un profumo aromatico caratterizzato da note fruttate e leggermente speziate. La sua dolcezza, amarezza e freschezza la rendono una perfetta birra estiva.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,2%		

FUSTO 20 lt - COD 68

30 CL

BELGIO



LEFFE RITUEL 9°

STILE: *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Sapori eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

FUSTO 20 lt - COD 74

30 CL

LEFFE ROSSA

STILE: *Abbazia Rossa*

Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

FUSTO 20 lt - COD 55

30 CL

LEFFE AMBREE

STILE: *Amber Ale*

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

FUSTO 20 lt - COD 86

30 CL

BELGIO

STELLA
ARTOIS**STILE:** *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,3		23

 20 CL

FUSTO 30 lt - COD 56

 40 CL


HOEGAARDEN
WIT BLANCHE**STILE:** *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
4,9%	12		15

 25 CL

FUSTO 20 lt - COD 5264

 50 CL



JUPILER


STILE: *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,2%	11,7		25

 25 CL

FUSTO 30 lt - COD 77

 50 CL

PERFECT DRAFT PRO



COD. 7395

PERFECT DRAFT PRO

ALTEZZA: 40 cm - **LARGHEZZA:** 29 cm totale

PROFONDITÀ: 45 cm (raccolgi gocce retrattile)

Controllo variabile della temperatura

Possibilità di scegliere la temperatura di servizio della birra (tra 0°C e 12°C).

Temperatura costante

Performance stabili in ambienti con temperature fino a 38°C.

App per controllo remoto

Controlla il tuo spillatore PerfectDraft a distanza con lo smartphone (temperatura, rimanenza, scadenza, notifiche).

Raffreddamento rapido

Da temperatura ambiente a 0°C in 8 ore*.

Spillatura perfetta

La tecnologia Smart Pour garantisce una spillatura perfetta ogni volta. La tecnologia riduce la quantità di schiuma generata.

Ridotta manutenzione: no pulizia delle linee e no CO2

PERFECT DRAFT



GOOSE ISLAND IPA

STILE: *India Pale Ale*

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,9%	15,5	55

FUSTO 6 lt - **COD.** 5315

HOEGAARDEN
WIT BLANCHE**STILE:** *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

FUSTO 6 lt - **COD.** 5295

PERFECT DRAFT



STELLA ARTOIS

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

FUSTO 6 lt - COD. 5296

JUPLIER

STILE: *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,7	25

FUSTO 6 lt - COD. 5297

PERFECT DRAFT

BECK'S
PILS**STILE:** *Premium Pilsner*

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

FUSTO 6 lt - COD. 5290FRANZISKANER
WEISSBIER HEFE**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

FUSTO 6 lt - COD. 5292LÖWENBRÄU
ORIGINAL**STILE:** *Münchner Premium*

"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppolatura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

FUSTO 6 lt - COD. 5293

PERFECT DRAFT



LEFFE BLONDE

STILE: *Doppio malto*

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

FUSTO 6 lt - **COD.** 5291

LEFFE AMBREE

STILE: *Amber Ale*

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

FUSTO 6 lt - **COD.** 5294

BELGIO

BIB

STELLA
ARTOIS**STILE:** *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.


TESTA SPILLATURA: BiB

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,3	9	23

BIB 12 lt - COD 5271

 20 CL

 40 CL

LEFFE
BLONDE**STILE:** *Abbazia*


Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

TESTA SPILLATURA: BiB

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,6%	15,6	9	20

BIB 12 lt - COD 5311

 30 CL

LEFFE
ROUGE**STILE:** *Abbazia Rossa*


Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

TESTA SPILLATURA: BiB

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,6%	15,6	9	24

FUSTO 12 lt - COD 5239

 30 CL

USA

GERMANIA

BIB

MISURA
CARTONE

BUD

STILE: Lager Premium

Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

TESTA SPILLATURA: BiB**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	11	12

BIB 12 lt - COD 5307

FRANZISKANER
WEISSBIER
HEFE**STILE:** Weisse

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

TESTA SPIL.: BiB**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

BIB 12 lt - COD 5314

FRANZISKANER
KELLERBIER
NON FILTRATA**STILE:** Keller Non Filtrata

Tipica bavarese che si distingue per le sue qualità. Naturalmente torbida e caratterizzata da un colore ambrato e da un gusto vellutato e corposo. Aroma mediamente intenso e leggermente speziato.

TESTA SPIL.: BiB**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	

BIB 12 lt - COD 5328

GERMANIA

BECK'S
PILS**STILE:** *Premium Pilsner*

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,2	9	28

F.TO 33 cl x 24 - COD 110
F.TO 60 cl x 12 - COD 105
F.TO 33 cl latt. x 24 - COD 280

BECK'S BLUE
ANALCOLICA**STILE:** *Premium Pilsner*

La Beck's Blue rappresenta l'originale gusto schietto e rinfrescante della Beck's Pils, ma senza alcol.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
0,3%	0,3	9	26

F.TO 33 cl x 24 - COD. 497

GERMANIA

LÖWENBRÄU
ORIGINAL**STILE:** *Münchner Premium*

"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppoltura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 351
F.TO 50 cl x 24 - COD. 300 latt.

FRANZISKANER
WEISSBIER HEFE**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

F.TO 50 cl x 20 - COD. 349

BELGIO

LEFFE
BLONDE**STILE: Doppio malto**

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

F.TO 33 cl x 24 - COD. 135
F.TO 75 cl x 6 - COD. 364

LEFFE
AMBREE**STILE: Amber Ale**

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

F.TO 33 cl x 24 - COD. 166
F.TO 75 cl x 6 - COD. 228

BELGIO

LEFFE
RITUEL 9°**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Saperi eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

F.TO 75 cl x 6 - COD. 499

LEFFE
ROUGE**STILE:** *Belgian Ale*

Colore tra il rosso e l'ambrato, con aroma intenso di malto, note di tostatura e di agrumi. Gusto maltato, tostato e speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

F.TO 33 cl x 24 - COD. 145
F.TO 75 cl x 6 - COD. 205LEFFE
TRIPLE**STILE:** *d'Abbazia*

Naturalmente torbida dal colore dorato. Robusta e amara con un fine aroma di chiodi di garofano e dolci sentori di banana, pesca e ananas maturo, nonché aromi speziati, una sottile miscela di coriandolo e arancia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	17,9	15

F.TO 33 cl x 24 - COD. 219

BELGIO E SCOZIA

STELLA
ARTOIS**STILE:** *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

F.TO 33 cl x 24 - COD. 188
F.TO 66 cl x 12 - COD. 187

HOEGAARDEN
WIT BLANCHE**STILE:** *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente. Bière Blanche, naturalmente torbida

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

F.TO 33 cl x 24 - COD. 189

TENNENT'S
SUPER**STILE:** *Strong lager*

Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

F.TO 33 cl x 24 - COD. 460

MESSICO E USA



CORONA EXTRA

STILE: Lager

Schiuma evanescente, motivo per il quale questa birra va consumata direttamente dalla bottiglia, l'assenza della schiuma favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto alterandone il sapore. Amarognola, retronasale luppolato, composta con aggiunta di malto di riso/granturco.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,5%	11,3	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 153



CORONA CERO

STILE: Lager

Birra analcolica filtrata, prodotta con 100% ingredienti naturali, malto d'orzo, granturco, luppolo, acqua. Gusto leggermente luppolato e leggermente maltato da gustare con una fetta di lime.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.
0,0%

F.TO 33 CL X 24 COD. 000

GOOSE ISLAND
IPA**STILE:** India Pale Ale

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,9%	15,5	55

F.TO 35,5 cl x 12 - COD. 104



BUD

STILE: Lager Premium

Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Bud ha il gusto più morbido e più facile da bere. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	11	12

F.TO 33 cl x 24 - COD. 223

ITALIA



STELLE & STRISCE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Session Ale*

Dal colore dorato chiaro e bassa gradazione alcolica. Cocktail esplosivo di luppoli americani, con un'abbondante dose in dry hopping. Il luppolo viene inserito direttamente nella fase di fermentazione per dare aromi e profumi freschi e intensi: il risultato è una bomba di sapori e profumi erbacei e agrumati, che stupisce in una birra di tale freschezza. Perfettamente bilanciata con un corpo leggero e un bell'amaro finale, in perfetto stile americano!

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 3,7% IBU 35

F.TO 33 CL X 12 - COD. 220

PERLE AI PORCI BIRRA DEL BORGO

STILE: *Stout*

Si chiama Perle ai Porci ed è una Stout realizzata con l'impiego di ostriche. I molluschi sono stati aggiunti con tutto il guscio per 30 minuti durante la bollitura. Il guscio dona alla birra intriganti note minerali, mentre il mollusco contribuisce alla morbidezza della birra e fornisce un certo indizio salmastro, che arricchisce ulteriormente l'esperienza gustativa.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,2% IBU 20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 112

ITALIA



MALEDETTA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Belgian Ale*

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico. In bocca, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,2%	31

F.TO 33 CL X 12 - COD. 241



REALE BIRRA DEL BORGO

STILE: *India Pale Ale*

La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. L'assaggio conduce verso l'amaro finale, intenso e persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,4%	41

F.TO 33 CL X 12 - COD. 214



REALE EXTRA BIRRA DEL BORGO

STILE: *American Pale Ale*

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. I profumi vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso una sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,4%	75

F.TO 33 CL X 12 - COD. 259

ITALIA



LISA BIRRA DEL BORGO

STILE: Lager Italiana Non Filtrata
Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. In bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato per chiudere con un finale pulito che invita ad un secondo sorso.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0%  IBU 20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 220



DUCALE BIRRA DEL BORGO

STILE: Belgian Strong Ale
Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, Dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Offre un bel percorso suadente verso un finale di cacao e note tostate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,5%  IBU 23

F.TO 33 CL X 12 - COD. 387



DUCHESSA BIRRA DEL BORGO

STILE: Saison al Farro
Conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. Gasatura fine, leggera acidità, luppolatura moderata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8%  IBU 21

F.TO 33 CL X 12 - COD. 204

ITALIA



MY ANTONIA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Imperial Pilsner*

Luppoli europei e americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda "tosta", proprio come la protagonista del romanzo di Willa Cather.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.		IBU
7,5%		76

F.TO 33 CL X 12 - COD. 267



CORTIGIANA BLANCHE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Blanche / Witbier*

Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppatura moderata, speziatura nelle ultime fase della bollitura è ben presente: ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.		IBU
4,5%		8

F.TO 33 CL X 12 - COD. 384



LA SARACENA SENZA GLUTINE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Cereali Alternativi*

Dorata e leggera, questa birra rilascia piacevoli sentori di cereale e di lievito accanto ai quali esplodono freschi richiami erbacei. Il Saraceno viene maltato da una piccola malteria e, per conservare la sua caratteristica gluten-free, viene tagliato con malto d'orzo e grano Senatore Cappelli opportunamente trattati per eliminare il glutine.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.		IBU
3,1%		40

F.TO 33 CL X 12 - COD. 421







BIRIMPORT
— BEVERAGE · WINE · FOOD —

BIRIMPORT S.p.A. Via di Salone 131/d-e 00131 Roma
06.41.92.800 r.a. | info@birimport.com | www.birimport.com