

CATALOGO  
**BIRRE**  
2024



1984 | 2024  
**BIRIMPORT**  
— BEVERAGE • WINE • FOOD —  
40 ANNI DI STORIA



# BIRRE IN BOTTIGLIA

---

## ITALIA

MENABREA	5
PETROGNOLA	6
BIRRA DEL BORGO	10
PEDAVERA	14
AMARCORD	16
ICHNUSA	17
TERZARIMA	18
<b>NEW!</b> 4 MORI	18
<b>NEW!</b> RAFFO GREZZA	19
RAFFO	19
MESSINA	19
PERONI NASTRO AZZURRO	20
PERONI	21
MORETTI	24
BIRRIFICIO DEL DUCATO	26

## FRANCIA

DESPERADOS	28
TOURTEL	28

## GERMANIA

LÖWENBRÄUN	29
FRANZISKANER	29
BECK'S	30
BENEDIKTINER	31
CREW REPUBLIC	31
BITBURGER	32
GREVENSTEINER	32
PAULANER	33
LAUTERBACHER	34
ERDINGER	35

## BELGIO

ROCHEFORT	36
CHIMAY	37
CORSENDONK	38
LA CHOUFFE	40
LEFFE	42
HOEGAARDEN	43
STELLA ARTOIS	43
DUPONT	44
LUPULUS	44
ST. STEFANUS	44
MOINETTE	44

## OLANDA

HEINEKEN	45
LA TRAPPE	46

## REPUBBLICA CECA

PILSNER URQUELL	47
KOZEL	47
<b>NEW!</b> HOLBA	47

## SPAGNA

ESTRELLA GALICIA	48
------------------	----

## SCOZIA

SLALOM	48
BREWDOG	48
TENNENT'S	49

## INGHILTERRA

<b>NEW!</b> SPITFIRE	49
----------------------	----

## IRLANDA

GUINNESS	49
HOP HOUSE	49
KINNEGAR	50

## DANIMARCA

CERES	52
FAXE	53
HARBOE	53

## GIAPPONE

ASASHI	53
--------	----

## STATI UNITI

GOOSE	54
BUD	54

## MESSICO

CORONA EXTRA	54
<b>NEW!</b> CORONA CERO	54

---

## SIDRO

SVEZIA	
KOPPARBERG	55

IRLANDA	
MAGNERS	55

---



## BIRRE IN FUSTI

---

### ITALIA

BIRRA DEL BORGO	56
BIRRIFICIO DEL DUCATO	58
PETROGNOLA	60
PEDAVERA	62
PERONI NASTRO AZZURRO	63
<b>NEW!</b> RAFFO GREZZA	63
PERONI	64

### GERMANIA

LÖWENBRÄUN	66
BECK'S	67
FRANZISKANER	67
LAUTERBACHER	68
SPATEN	70
BITBURGER	71
KOSTRIßER	72
LICHER	72
CREW REPUBLIC	73
BENEDIKTINER	73
<b>NEW!</b> PÜLLEKEN	74
VELTINS	74
GREVENSTEINER	74

### BELGIO

LA CHOUFFE	75
STELLA ARTOIS	76
LEFFE	76
ST. STEFANUS	78
HOEGAARDEN	78
GRISSETTE	78
ST. BENOIT	79
CORSENDONK	80
JUPILER	80

## BIB

---

### BELGIO

STELLA ARTOIS	92
LEFFE	92

### GERMANIA

FRANZISKANER	93
--------------	----

### STATI UNITI

BUD	93
-----	----

## PERFECT DRAFT

---

### GERMANIA

LÖWENBRÄU	94
BECK'S	94
FRANZISKANER	94

### BELGIO

LEFFE	95
HOEGAARDEN	96
STELLA ARTOIS	97
JUPILER	97
GOOSE	97

### OLANDA

GROLSCH	82
---------	----

### REPUBBLICA CECA

<b>NEW!</b> HOLBA	83
PILSNER URQUELL	83
KOZEL	84

### INGHILTERRA

<b>NEW!</b> SPITFIRE	85
FULLER'S	86
BASS	86

### IRLANDA

KINNEGAR	87
KILKENNY	88
HARP	88
<b>NEW!</b> GUINNESS	89
HOP HOUSE	89

### SCOZIA

TENNENT'S	90
-----------	----

### DANIMARCA

ANARKIST	90
----------	----

### STATI UNITI

GOOSE	91
-------	----

### GIAPPONE

ASASHI	91
--------	----

## SIDRO

---

### INGHILTERRA

BLACKTHORN	99
------------	----

### IRLANDA

MAGNERS	99
---------	----





## LA 150° BIONDA MENABREA

**STILE:** *Premium Lager*  
Birra normale chiara. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,2	MODERATO
F.TO 66 CL X 15 - COD. 178		
F.TO 33 CL X 24 - COD. 180		

## LA 150° AMBRATA MENABREA

**STILE:** *Premium Amber*  
Birra normale ambrata, Specialità, tipo Maerzen. Prodotta con malto, mais, luppolo e acqua. Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico. Birra con riflessi bronzii. Al naso sensazioni erbacee, al palato ben luppolata.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,8	MODERATO

F.TO 33 CL X 24 - COD. 181

## LA 150° STRONG MENABREA

**STILE:** *Premium Strong*  
Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione, Specialità, tipo Strong Lager. Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro. E' caratterizzata da forti sentori malto e da una dolcezza, iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,8	MODERATO

F.TO 33 CL X 24 - COD. 177

## TOP RESTAURANT PILS 55 MENABREA

**STILE:** *Lager Pilsner*  
Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner. Prodotta nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua, malto d'orzo, mais e luppoli pregiati. Birra con schiuma compatta. Profumi floreali, corpo strutturato, al naso un amaro intenso

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	INTENSO

F.TO 75 CL X 6 - COD. 183





### GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

#### STILE: Golden Ale

Colore giallo paglierino velato, amarezza decisa e persistente. Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,6%	°P 13		IBU AMARO DECISO
--------------	----------	--	---------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0012  
F.TO 33 CL X 12 - COD. 169

### BIONDA FORTE TRIPLE

#### STILE: Triple

Colore arancione chiaro con riflessi dorati, amarezza poco percettibile. Birra doppio malto d'orzo, chiara e forte. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati. L'etilico è presente ma non invadente. Il finale è medio-lungo, suadente ed aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0%	°P 18		IBU AMARO POCO PERCETTIBILE
--------------	----------	--	--------------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0005  
F.TO 33 CL X 12 - COD. 221

### ROSSA FORTE BELGIAN DARK STRONG ALE

#### STILE: Belgian Dark Strong Ale

Colore ambrato scuro e velato, amarezza quasi assente. Birra doppio malto d'orzo, rossa e forte caratterizzata da una intensa e pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate; il corpo, sorprendentemente leggero, inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0%	°P 18		IBU AMARO QUASI ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0010  
F.TO 33 CL X 12 - COD. 192





## SANDY ROSSA AL FARRO

**STILE:** *Rossa al Farro*

Colore rosso rubino carico, amarezza quasi assente. Birra rossa doppio malto al farro, prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata e farro crudo; i cinque luppoli usati sono sapientemente dosati in un mix elaborato e molto equilibrato. Il particolare «gruit» di spezie conferisce alla Sandy una caratteristica sfumatura speziata.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 7,0%	°P 16		IBU AMARO QUASI ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0016  
F.TO 33 CL X 12 - COD. 159

## MONTEFIORE BIANCA AL FARRO

**STILE:** *Blanche al Farro*

Colore paglierino velato opaco non amara. Ispirata allo stile belga « Bier Blanche », è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,0%	°P 12		IBU AMARO ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0003  
F.TO 33 CL X 12 - COD. 207

## SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

**STILE:** *Ambrata al Farro*

Colore arancio carico intenso, amarezza delicata e aromatica. Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,5%	°P 13		IBU AMARO DELICATO
--------------	----------	--	-----------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0015  
F.TO 33 CL X 12 - COD. 151





## CINGHIALE NERO NERA AL FARRO

### STILE: *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromatica in evidenza. Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	MODERATO

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0007  
 F.TO 33 CL X 12 - COD. 172

## TAMBURA APA AL FARRO

### STILE: *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (MEDIO)

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0001  
 F.TO 33 CL X 12 - COD. 309





## MARRON AFFUMICATA CASTAGNE

### STILE: *Smoked Ale*

Colore ambrato carico e velato con riflessi arancioni, amarezza quasi assente. Prodotta con malto d'orzo, luppolo Saaz e castagne affumicate macinate, aggiunte durante l'ammestamento. Le castagne conferiscono un delicato sapore di affumicato, mentre il malto regala toni tostati e caramellati. In bocca è dolce e strutturata con un sorprendente finale agrumato/speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,5%	16		

F.TO 33 CL X 12 - COD. 174  
 F.TO 75CL X 6 - COD. BB0013

## METRA IPA AL FARRO

### STILE: *India Pale Ale (IPA)*

Birra molto aromatica, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente ma subito appare bilanciato dalle note agrumate e di frutti tropicali date dalla luppolatura.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,2%	14		

F.TO 33 CL X 12 - COD. 357





## 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.		IBU
3,7%	9	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.		IBU
5,2%	9	20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 112





## 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





## 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





## 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%	9	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%	9	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%	9	40

F.TO 33 CL X 12 - COD. 421







## DOLOMITI PILS PEDAVENA

**STILE:** Lager Pils

Colore chiaro dai riflessi dorati. Il malto delle Dolomiti conferisce un gusto pieno e armonioso, una personalità importante e delicata. La schiuma compatta e il retrogusto persistente la rende ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,9%	11,5	19

F.TO 33 CL X 24 - COD. 218



## DOLOMITI 8° STRONG DOPPIO MALTO PEDAVENA

**STILE:** Doppel Bock Chiara. La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con molta calma, apprezzandone il colore oro intenso con riflessi ambrati dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Equilibrio gustativo rotondo con note fruttate. Schiuma fine e compatta.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
8,0%	14,7	25

F.TO 33 CL X 24 - COD. 232



## DOLOMITI ROSSA PEDAVENA

**STILE:** Festbier

Birra rossa di tradizione. Il malto caramello caratterizza il gusto pieno e intenso. L'aroma delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto. La schiuma è cremosa e persistente e il colore caldo e ambrato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
6,7%	14,7	19

F.TO 33 CL X 24 - COD. 224  
F.TO 75 CL X 6 - COD. 237



## DOLOMITI SPECIALE PEDAVENA

**STILE:** Lager Speciale

Colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,9%	13,4	22

F.TO 75 CL X 6 - COD. 216





## PEDAVENA TRADIZIONE ITALIANA

**STILE:** *Pils Italiana - Super Premium*  
Gusto equilibrato e delicatamente armonioso a cui la media gradazione alcolica conferisce rotondità e pienezza. La leggera nota luppolata, l'eccezionale persistenza della schiuma e il bel colore dorato completano il profilo di questa birra estremamente piacevole da bere.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU
5,0%	11,6	21

F.TO 33 CL X 24 - COD. 212



## PEDAVENA ROSSA AMBRATA

**STILE:** *Dunkel*  
Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena. Equilibrio gustativo pieno ed aromatico.

**FERMENTAZIONE:** BASSA

VOL.	°p	IBU
5,9%	13,5	20

F.TO 33 CL X 24 - COD. 249



## SUPERIOR SENZA GLUTINE PEDAVENA

**STILE:** *Lager Senza Glutine*  
La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, che sia nella definizione del gusto.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU
5,2%	12	24

F.TO 33 CL X 24 - COD. 264







## GRADISCA LAGER CHIARA

**STILE:** *Premium Lager Chiara*, 100% malto d'orzo, dal colore dorato e bella schiuma candida. Un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele. È la più desiderata, di facile approccio e grande soddisfazione, gusto ben bilanciato e pulito, invoglia subito il secondo sorso.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12,5	19

F.TO 50 CL X 12 - COD. 344



## MIDÒNA GOLDEN ALE

**STILE:** *Golden Ale Chiara*, rassicurante e familiare, dal colore oro antico e schiuma persistente. Le calde sensazioni di malto sono ben equilibrate da note fresche, grazie all'impiego di luppoli aromatici in dry hopping. Corpo pieno, intenso e pulito, piacevole amaro che le dona grande beva.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	15	27

F.TO 50 CL X 12 - COD. 340



## VOLPINA RED ALE

**STILE:** *Red Ale Rossa*, furba, voluttuosa e intrigante, dai riflessi ramati intensi e bella schiuma pannosa. Corpo pieno e strutturato. La ricca miscela di luppoli e malti speciali dona al palato sensazioni di miele, frutta secca e candita, equilibrate dal gradevole amaro finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	15	27

F.TO 50 CL X 12 - COD. 342



## TABACHERA AMBRATA DOPPIO MALTO

**STILE:** *Strong Amber Ale Ambrata*, generosa, dai riflessi color bronzo. Grande intensità aromatica: al naso note di frutta secca e candita, leggermente speziata. Il corpo è di grande morbidezza ed eleganza. Sentori di malto, caramello e luppolo, ottimamente bilanciati. Una birra che certamente lascia il segno.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20	23

F.TO 50 CL X 12 - COD. 346





## ICHNUSA LAGER

**STILE:** Lager

Colore molto chiaro e dorato, piacevolmente amara, moderatamente frizzante, schiuma persistente, in bocca un piacevole sentore di luppolo.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU AMARO
4,7%	10,6	20

F.TO 66 CL X 15 - COD. 390

F.TO 33 CL X 24 - COD. 375

## ICHNUSA NON FILTRATA

**STILE:** Lager non filtrata

Fatta con puro malto d'orzo. Colore dorato, dall'aspetto leggermente torbido, gusto moderatamente amaro, schiuma persistente. Aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo, corpo intenso e rotondo. Frizzantezza moderata.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU AMARO
5,0%	11,2	18

F.TO 50 CL X 15 - COD. 371

F.TO 33 CL X 24 - COD. 248

F.TO 20 CL X 24 - COD. 478





## POZZO 9 VIENNA LAGER

**STILE:** *Vienna Lager*  
POZZO 9 è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma cremosa e persistente, stile Vienna Lager, dove prevalgono i sapori del malto, il gusto deciso e note di caramello.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. : °P : IBU  
5,5% : 18

F.TO 33 CL X 24  
COD. 215

## POZZO 16 LAGER HELLES

**STILE:** *Lager*  
POZZO 16 è una birra a bassa fermentazione, stile Lager, con una delicata luppolatura e gradevole frizzantezza.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. : °P : IBU  
4,7% : 16

F.TO 33 CL X 24  
COD. 138

## POZZO 21B WHITE IPA

**STILE:** *White IPA*  
Pozzo 21b è una birra ad alta fermentazione, stile White IPA, caratterizzata dai profumi speziati delle birre bianche e da una generosa luppolatura americana in dry hopping. Luppoli: SIMCOE ed ECLIPSE.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. : °P : IBU  
5,3% : 34

F.TO 33 CL X 24  
COD. 262

## L'AMBRATA

**STILE:** *Ale*  
Birra artigianale italiana stile Ale dal colore ramato e fortemente luppolata. Una birra che coniuga equilibrio di sapori e intensità di gusto con toni caldi ed autunnali. Frutta matura e un ricco sentore di cereali la rendono ideale con carni alla griglia, formaggi e salumi a media stagionatura.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. : °P : IBU  
6,5% : 18 : AMARO : 19,5

F.TO 75 CL X 6 - COD. 251





## RAFFO LAVORAZIONE GREZZA

STILE: Lager Non Filtrata

Colore dorato con una leggera velatura. Gusto rotondo e fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate. Con cereali di Puglia non raffinati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	10,8	13

F.TO 33 CL X 24 - COD. 355

## RAFFO

STILE: Lager

Lager chiara, dal gusto moderatamente amaro, ottenuto da una sapiente ed equilibrata combinazione tra luppolo delle migliori varietà aromatiche e malto di eccellente qualità.

Maturazione a freddo.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	10,6	12

F.TO 66 CL X 15 - COD. 347

F.TO 33 CL X 24 - COD. 363



## MESSINA VIVACE

STILE: Lager Filtrata

Colore paglierino brillante e luminoso. Gusto rinfrescante con delicate note agrumate, per una freschezza che invita ad un altro sorso.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
4,5%	16

F.TO 33 CL X 24 - COD. 193



## MESSINA CRISTALLI DI SALE

STILE: Lager

Lager non filtrata con cristalli di sale marino di Sicilia. Colore dorato luminoso, opalescente. Schiuma compatta e persistente. Aroma floreale e fruttato. Gusto morbido, fine ed equilibrato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
5,0%	20

F.TO 33 CL X 24 - COD. 496





## NASTRO AZZURRO

**STILE:** Premium Lager

L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante. Gli speciali luppoli super aromatici donano la caratteristica nota amara. Il malto d'orzo garantisce trasparenza e brillantezza.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,1%	11,4	23	

F.TO 62 CL X 12 - COD. 313  
F.TO 50 CL X 20 - COD. 318 VAR  
F.TO 33 CL X 24 - COD. 311  
F.TO 33 CL X 24 - COD. 316 LATTINA

## NASTRO AZZURRO ZERO 0.0

**STILE:** Premium Lager analcolica

Con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici. Grazie a un particolare processo fermentativo effettuato a una più alta temperatura (22-23 °C) e a un lievito speciale che fermenta solo zuccheri semplici, viene ottenuta la sua variante analcolica, Nastro Azzurro Zero

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
0,0%	4,25	27

F.TO 33 CL X 12 - COD. 491

## PERONI STILE CAPRI

**STILE:** Lager

E' una Lager aromatica, leggera e dissetante con un delicato bilanciamento tra note amare e agrumate. Il gusto è caratterizzato da delicate note di limone italiano e foglie di ulivo, che danno vita ad un'esperienza sensoriale raffinata e una grande facilità di bevuta.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,2%	10,6	12

F.TO 33 CL X 24 - COD. 144





## PERONI

**STILE:** Premium Lager

Prodotta solo con ingredienti selezionati come il malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo seguito con cura durante tutte le fasi della filiera. La qualità è una passione tutta italiana, Peroni anche. Colore giallo paglierino, gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	11	19

F.TO 33 CL X 24 - COD. 302  
 F.TO 33 CL X 24 - COD. 305 LATT.  
 F.TO 66 CL X 15 - COD. 303  
 F.TO 25 CL X 24 - COD. 304 PERONCINO

## PERONI SENZA GLUTINE

**STILE:** Lager Senza Glutine

Peroni Senza Glutine ha un gusto bilanciato e rotondo della birra italiana per eccellenza, è finalmente un piacere per tutti, anche per celiaci e intolleranti al glutine. Colore giallo paglierino. Gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto. Bassa fermentazione.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	10,6	18

F.TO 33 CL X 12 - COD. 435







## PERONI CHILL LEMON

### STILE: Radler

Peroni Chill Lemon è infatti l'unica radler ad essere prodotta con Malto e Limoni 100% Italiani, in grado di conferirle un profumo di limoni appena colti e un gusto rinfrescante e naturale, che la rendono un prodotto di alta qualità.

FERMENTAZIONE: Assente

VOL.	°P	IBU
2,0%	10	8

F.TO 33 CL X 24 - COD. 386



## PERONI CRUDA

**STILE: Lager non pastorizzata**  
Lager NON PASTORIZZATA soggetta ad un processo di microfiltrazione a basse temperature che le conferisce una consistenza cremosa e morbida dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. MALTO 100% ITALIANO

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	10,6	21

F.TO 33 CL X 24 - COD. 369



## PERONI NON FILTRATA

**STILE: Lager non filtrata**  
Lager non filtrata dal gusto PIENO E FRAGRANTE, colore opaco che preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati. MALTO 100% ITALIANO tracciato in Blockchain.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	10,6	18

F.TO 33 CL X 24 - COD. 175





## PURO MALTO PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** Lager Puro Malto  
Caratterizzata da un aroma delicato con prevalenza di note di malto e fini note di luppolo aromatico inoltre il doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura, a cui viene sottoposta, le conferisce note peculiari di cereali tostati e spezie.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,8	21

F.TO 50 CL X 12 - COD. 429

## DOPPIO MALTO PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** Maibock  
Birra doppio malto, intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di solo malto e l'assenza di cereali non maltati.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
6,6%	14,7	26

F.TO 50 CL X 12 - COD. 465

## ROSSA PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** Amber (Munich)  
Corpo leggero, ancorchè dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello tostato. Gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere dal caldo aroma di malto e caramello.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12,7	22

F.TO 50 CL X 12 - COD. 324

## BIANCA PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** Weizen  
Prodotta con malto 100% italiano. Birra Weiss dal gusto aromatico e fresco. Aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano. colore biondo torbido.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,1%	12,5	10 A

F.TO 50 CL X 12 - COD. 243





## MORETTI BAFFO D'ORO

**STILE:** Lager

Bionda Premium prodotta unicamente con malti italiani. Colore oro brillante, schiuma bianca, fine, compatta e persistente. Alla fragrante freschezza del luppolo, gli orzi nobili primaverili regalano profumate note floreali e di crosta di pane. Gusto pieno e rotondo, con un inconfondibile equilibrio tra il dolce del malto e un amaro delicato e gradevole.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.**  
4,8%



F.TO 33 CL X 24 - COD. 143  
F.TO 66 CL X 15 - COD. 498



## MORETTI LA ROSSA

**STILE:** Bock

Rossa doppio malto Bock, prodotta utilizzando al 100% malto d'orzo. Colore: ambrato carico con riflessi del bronzo. Profumo: ricchi e strutturati, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello. Gusto: morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.**  
7,2%



**IBU**  
16

F.TO 33 CL X 24 - COD. 233





## MORETTI RICETTA ORIGINALE

**STILE:** Lager

Bionda dorata, bassa fermentazione, prodotta ancora con un processo produttivo rimasto quasi del tutto invariato fin dal 1859. Ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati, che le danno un sapore finemente amaro e bilanciato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 4,6%  IBU 12

F.TO 33 CL X 24 - COD. 306  
F.TO 66 CL X 15 - COD. 307

## MORETTI FILTRATA A FREDDO

**STILE:** Lager

Colore paglierino brillante. Aroma elegante nota fruttata e di fiori bianchi. Grazie ad un processo di filtrazione a freddo unico nel suo genere, la birra viene portata fino ad una temperatura di  $-1^{\circ}\text{C}$ , il risultato è una birra facile da bere, dal bilanciato grado di amarezza e intensamente dissetante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 4,3%  IBU 14

F.TO 30 CL X 24 - COD. 492  
F.TO 55 CL X 15 - COD. 472




**VIAEMILIA**  
**BIRRIFICIO DEL DUCATO**
**STILE** : *Italian Pilsner*

Birra di bassa fermentazione. Di colore giallo dorato, è caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (dati dall'uso di luppolo in fiore della varietà Tettnang Tettnanger), con reminiscenze di miele d'acacia e un amaro discreto. Una birra limpida, di colore giallo dorato e con una schiuma bianca molto persistente. Al naso esprime un invitante aroma floreale (fiori bianchi) ed erbaceo. Viaemilia presenta un amaro discreto, erbaceo, addolcito da ricordi di miele d'acacia.

**FERMENTAZIONE**: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,5	28

F.TO 33 CL X 12 - COD. 196


**MACHETE**  
**BIRRIFICIO DEL DUCATO**
**STILE** : *Double IPA*

Ha una luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose. Birra di colore dorato intenso, con schiuma bianca persistente. Al naso esprime sentori di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce (mango). Machete presenta un amaro deciso ma ben equilibrato con la parte fruttata.

**FERMENTAZIONE**: Alta

VOL.	°P	IBU
7,6%	17	52

F.TO 33 CL X 12 - COD. 260




**FREERIDE**  
**BIRRIFICIO DEL DUCATO**
**STILE :** *IPA Indian Pale Ale*

I suoi profumi frutta tropicale e di pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo. Birra di colore giallo dorato e una schiuma candida e persistente. Questa Ale esprime attraenti sentori di frutta tropicale e pompelmo. Secca e pulita, ha un amaro intenso bilanciato da lievi note biscottate.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,2%	13	44

**F.TO 33 CL X 12 - COD. 229**

**PARADOX**  
**BIRRIFICIO DEL DUCATO**
**STILE :** *Belgian Triple*

Birra di alta fermentazione, libera interpretazione delle Tripel belghe. Di colore dorato intenso, ha profumi spiccati di frutta e zucchero candito. In bocca sprigiona un'avvolgente dolcezza, placata da un amaro di medio-bassa intensità. Una birra forte e strutturata. Birra di colore dorato. Schiuma persistente di colore bianco. Sentori di banana, frutta sciroppata, zucchero candito e lievi note erbacee. Presenta un amaro di medio-bassa intensità, bilanciato da una morbida dolcezza.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17	30

**F.TO 33 CL X 12 - COD. 209**

**A.F.O.**  
**BIRRIFICIO DEL DUCATO**
**STILE :** *American Amber Ale*

Birra di alta fermentazione, una libera interpretazione del concetto di Pale Ale. Di color ramato intenso, è caratterizzata dalla generosa luppolatura che prevede l'utilizzo di luppoli di diversa provenienza e da un carattere caramellato con delicate tostature che equilibra egregiamente l'amaro. Birra di colore ramato. Schiuma persistente di colore avorio. Al naso esprime sentori di frutta esotica e agrumi accompagnati da un leggero aroma tostato. A.F.O. presenta un amaro ben bilanciato con la parte caramellata e dolce dei malti.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,4%	11,5	37

**F.TO 33 CL X 12 - COD. 202**



FRANCIA

# DESPERADOS



## DESPERADOS AROMA TEQUILA

**STILE:** Lager

Chiara, la prima birra al mondo aromatizzata alla tequila. Una combinazione unica di lager corposa e accenti di tequila. Gusto leggero e rinfrescante, bilanciato in dolcezza da note pungenti e agrumate.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	IBU
6,0%	13

F.TO 33 CL X 24 - COD. 350

# TOURTEL

GRUPPO PERONI



## TOURTEL ANALCOLICA

**STILE:** Premium Lager

Malto 100% italiano. Per garantire lo stesso gusto delle lager alcoliche, il processo produttivo avviene con una fermentazione libera di avvenire secondo natura, senza nessuna alterazione. Gusto rotondo con note di malto e amaro equilibrato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
0,5%	5,5	27

F.TO 33 CL X 24 - COD. 377



# LÖWENBRÄU

AB IN BEV



## LÖWENBRÄU ORIGINAL

**STILE:** *Münchner Premium*

Lowenbrau "Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Bassa fermentazione e luppolatura molto delicata riescono a donare un'inconfondibile 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.

GERMANIA

# FRANZISKANER

AB IN BEV



## FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto piacevolmente amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta con malto d'orzo e frumento, luppolo, lievito ad alta fermentazione ed acqua, 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





## 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

F.TO 60 CL X 12 - COD 105  
F.TO 33 CL X 24 - COD 110

## 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	26

F.TO 33 CL X 24 - COD. 497



# BENEDIKTINER



## BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

**STILE:** Weizen

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU	AMARO
5,4%	12,5		12	

F.TO. 50 CL X 12 - COD. 273

GERMANIA

# CREW REPUBLIC



## DRUNKEN SAILOR INDIA PALE ALE



## CREW REPUBLIC DRUNKEN SAILOR

**STILE:** Indian Pale Ale

Classica IPA con aromi esotici di luppolo. Al palato corposa e aromatica. Un viaggio tra aromi intensi ma rotondi di frutta tropicale e agrumi.

La Drunken Sailor si abbina bene con cibo thailandese, bistecche e hamburger alla griglia!

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
6,4%	14,0		58

F.TO. 33 CL X 24 - COD. 282

## JACKPOT HAZY IPA



## CREW REPUBLIC JACKPOT

**STILE:** HAZY Indian Pale Ale

Arancione, torbida e succosa-fruttata.

Al palato rinfrescante tropicale con un intenso aroma di luppolo di frutto della passione e agrumi. Corpo leggero con acidità equilibrata e amarezza contenuta.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,5		27

F.TO. 33 CL X 24 - COD. 318



# GERMANIA GREVENSTEINER



# BITBURGER

**Bitburger**



## GREVENSTEINER HELLES

**STILE:** *Helles*

La Grevensteiner Hell, leggermente torbida, si distingue a prima vista grazie ai suoi colori paglierini brillanti e lucenti e al pronunciato e robusto cappuccio in schiuma. Il profilo di godimento è notevolmente dominato da note fruttate e fresche, che sono completate da un aroma di malto molto fine. Il primissimo gusto mostra il corpo piacevolmente mite e magro. L'amarezza equilibrata del luppolo e una delicata vivacità completano la saporita esperienza gustativa.

**FERMENTAZIONE:** Bassa  
**VOL.** 5,2%  
**F.TO** 50 CL. X 16 - COD 279

## GREVENSTEINER ORIGINAL

**STILE:** *Landbier*

Color ambra setoso e opaco, caratterizzato da riflessi in color arancione e un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma completo inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta. Ricordano principalmente le mele verdi. La Grevensteiner ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale, nel quale si dispiegano impressioni aromatiche di caramello e panna.

**FERMENTAZIONE:** Bassa  
**VOL.** 5,2%  
**F.TO** 50 CL. X 16. BOTT - COD 265  
**F.TO** 50 CL. X 16 LATT. - COD 453

## BITBURGER PREMIUM PILS

**STILE:** *Premium Pils*

Lucente giallo oro con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro e delicatamente fruttato di miele, cereali maturi, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Nel bere leggera effervescenza con frutta delicata, freschezza ed un accenno di dolcezza al sapore di malto, che viene completato da una tipica nota di luppolo e che si smorza armonicamente sul palato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

<b>VOL.</b>	<b>°p</b>		<b>IBU</b>
4,8%	11,3	9	33

**F.TO** 33 CL X 24 - COD. 348





## PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

**STILE:** *Weizen*

Birra torbida non filtrata, di colore arancione dorato, schiuma abbondante e densa. Profumo fruttato di banana, mela, sapore maltato dalla luppolatura quasi impercettibile.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,5%	12,5	12

F.TO 50 CL X 20 - COD. 258

## PAULANER ORIGINAL MÜNCHNER HELL

**STILE:** *Dortmunder/Helles*

Birra colore giallo paglierino, sovrastata da un denso cappello di schiuma. Profumo ricco, luppolato e biscottato, gusto equilibrato tra malto e luppolo, piacevole frizzantezza. Sensazione retrofattiva leggermente secca.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,9%	11,5	20

F.TO 33 CL X 24 - COD. 144





## LAUTERBACHER BROTZEIT

**STILE:** Lager tradizionale  
Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 5,1%

**F.TO** 50 CL. X 20 - COD 239



## LAUTERBACHER HELL

**STILE:** Lager non filtrata  
Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata, la birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 4,8%

**F.TO** 50 CL. X 20 - COD 227



## LAUTERBACHER WEIZEN

**STILE:** Weizen naturalmente torbida  
La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL.** 5,3%

**F.TO** 50 CL. X 20 - COD 287





## ERDINGER HEFE WEISSBIER

**STILE:** *Weizen*

Colore giallo opaco torbido. Schiuma alta e pannosa. Aroma di frumento assieme al tipico leggero gusto di banana appena dolce delle weiss e dei lieviti. Corpo rotondo, piacevole acidità finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,3%	13,5	22

F.TO 50 CL X 12 - COD. 211



## ERDINGER DUNKEL

**STILE:** *Dunkelweizen*

Birra corposa e carica di lieviti, in essa si mescolano assieme ai sentori di lieviti e banana, un intrigante miscela di cioccolato, caramello, caffè e orzo tostato. Colore scuro ma con riflessi rossastri.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,3%	12,8	27

F.TO 33 CL X 12 - COD. 148





## ROCHEFORT 6 TAPPO ROSSO

**STILE:** *Abbey Dubbel*

Birra rossa. Al naso note speziate, frutta secca tostata, cacao e malto. Gusto intenso, fruttato, sentori di caramello e uva. Intensa sensazione retronasale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	16,5	18

F.TO 33 CL X 12 - COD. 284



## ROCHEFORT 8 TAPPO VERDE

**STILE:** *Belgian Strong Dark Ale*

Birra corposa di colore bruno. Aroma pronunciato, fruttato e agrumato. Sapore intenso di spezie e liquirizia. Finale amarognolo e leggermente secco.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,2%	20,8	22

F.TO 33 CL X 12 - COD. 234



## ROCHEFORT 10 TAPPO BLU

**STILE:** *Belgian Strong Dark Ale*

Birra scura con riflessi rossi, schiuma compatta, corpo denso. Aromi di frutta secca, caffè e banana. Sapore caldo, sul finale note di cioccolato amaro, liquirizia e luppolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
11,3%	22	27

F.TO 33 CL X 12 - COD. 242





## CHIMAY BLU

**STILE:** *Belgian Strong Dark Ale*  
Birra d'Abbazia scura dall'aroma potente. Sprigiona una leggera nota fiorita rosacea associata ad un piacevole profumo di lievito fresco. La sua schiuma è spessa, cremosa e scura. I suoi aromi potenti e complessi hanno un tocco di spezie pregiate. In bocca, la birra rivela una nota di caramello. Se conservata in cantina, il suo sapore complesso continua a migliorare con il passar degli anni.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
9,0%	18,6	27	27

F.TO 33 CL X 24 - COD. 124



## CHIMAY TRIPLE

**STILE:** *Trappista*  
Birra d'Abbazia. Colore giallo dorato sormontato da un cappello di schiuma fine. Al naso note di uva passa e mela matura. Sapore equilibrato tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
8,0%	16,6	36	36

F.TO 33 CL X 24 - COD. 126



## CHIMAY ROSSA

**STILE:** *Trappista Abbey Dubbel*  
Birra d'Abbazia. Colore rosso rame. Sfumature fruttate di albicocca. Gusto setoso, con un leggero tocco amaro. Birra non filtrata né pastorizzata.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
7,0%	15,5	21	21

F.TO 33 CL X 24 - COD. 125









## AGNUS TRIPLE

**STILE:** *Abbey Triple*

La Abbey Triple è prodotta ancora oggi in base alla ricetta tradizionale. Dal colore dorato opalescente, al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	15,5	22

F.TO 33 CL X 12 - COD. 127  
F.TO 75 CL X 12 - COD. 285

## PATER DUBBEL

**STILE:** *Abbey Dubbel*

Questa birra dal colore marrone scuro profondo con persistente schiuma beige al naso è ricca di aromi, si percepiscono note dolci di lievito, malto caramellato, frutta secca e frutta candita.

Al palato è morbida e vellutata con sentori dolci e speziati, con lievi note fruttate e di nocciola, un amaro ben equilibrato e sentori di pane tostato, liquirizia, caffè e caramello.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	14	22

F.TO 33 CL X 12 - COD. 245  
F.TO 75 CL X 12 - COD. 252





## CHERRY CHOUFFE

**STILE:** *Belgian Strong ALE*

Birra rossa scura con un bel colletto di schiuma bianca. Il ricco aroma di ciliegia amarena rilascia anche potenti note di fragola, marzapane e porto dolce. Il sapore moderatamente dolce permette di scoprire i frutti rossi oltre alle note di mandorla e di spezie delicate. Gradevole persistenza finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	10

F.TO 33 CL X 12 - COD. 246



## HOUBLON CHOUFFE

**STILE:** *Abbey Tripel*

Bionda chiara e leggermente torbida, con un bel colletto di schiuma bianca. È una birra dall'impronta amara, con la giusta dose di alcol e una persistenza secca e molto gradevole in bocca. Una birra potente e di carattere che delizierà sia i semplici appassionati che gli intenditori. Colpisce da subito per la purezza e intensità aromatica del luppolo grezzo di qualità Amarillo lavorato a crudo. Il luppolo CHOUFFE si apre su una nota agrumata forte con un accenno di pompelmo che lascia poi spazio al sapore del luppolo verde speziato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18	59

F.TO 33 CL X 12 - COD. 401



BELGIO

# LA CHOUFFE

BIRRIFICIO DEL DUCATO



## MC CHOUFFE

**STILE:** *Scotch ALE*

Colore rubino intenso con un colletto bianco crema. L'olfatto viene avvolto da aromi speziati, veicolati da una buona gradazione alcolica. Prevalgono l'anice e la liquirizia, splendidamente completati da una nota setosa di caramello. Malgrado l'aroma molto avvincente, è una birra dal sapore sorprendentemente misurato, dai sentori fruttati soprattutto di pera. Una birra dall'amarezza non eccessiva, con una persistenza lunga e vivace in bocca.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 269  
F.TO 75 CL X 12 - COD. 270

## LA CHOUFFE

**STILE:** *Belgian Strong ALE*

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,9	20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 432  
F.TO 75 CL X 12 - COD. 477  
LATT. 33 CL X 24 - COD. 402





## LEFFE BLONDE

**STILE:** *Belgian 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.

**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

## 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.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

F.TO 75 CL X 6 - COD. 499

## LEFFE ROUGE

**STILE:** *Belgian Ale*  
Colore rosso. Birra amara, gusto rotondo, caldo e morbido con note di frutta candita, spezie, caramello e vaniglia. Aroma fruttato e schiuma abbondante.

**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. 205





**LEFFE  
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



**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



**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 CLUS. 8X3  
F.TO 66 CL X 12 - COD. 187



**DUPONT**  
ARTIGIANALI



BELGIO  
**LUPULUS**  
ARTIGIANALI



BELGIO  
**ST. STEFANUS**  
GRUPPO PERONI



**MOINETTE**  
ARTIGIANALI



## SAISON DUPONT

**STILE:** Saison-Farmhouse Ale  
Colore oro, schiuma bianchissima. Aroma fruttato e fiorito di margherita. Gusto di agrumi e spezie, luppolato sul finale. Corpo denso. Sensazione retrolfattiva di frutta ed erbe aromatiche.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 6,5%    °P 14    IBU 35

F.TO 33 CL X 24 - COD. 244



## LUPULUS

**STILE:** Abbey Tripel  
Colore giallo pallido opaco. Schiuma bianca e cremosa. Intenso profumo di malto e lieviti, frutta candita con finale nota mielosa. Al gusto aromi erbacei, sul finale note di liquirizia grezza.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 8,5%    °P 16    IBU 30

F.TO 75 CL X 12 - COD. 436



## ST. STEFANUS BLONDE

**STILE:** Belgian Pale ale  
Birra d'Abbazia. Color oro. Al naso caramello, miele, agrume candito, frutta matura, albicocca e banana, spezie, pepe bianco, chiodi di garofano. Un retronasale di coriandolo e di radice.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 7,0%    °P 16    IBU 21

F.TO 33 CL X 12 - COD. 171  
F.TO 75 CL X 6 - COD. 389



## MOINETTE BLONDE

**STILE:** Belgian Strong Ale  
Colore biondo chiaro, schiuma pannosa. Al naso dolce nota di frutta sotto spirito, albicocche, pesche. Corpo robusto. Morbida, pulita con finale secco.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 8,5%    °P 16,5    IBU 36

F.TO 33 CL X 24 - COD. 438






**HEINEKEN**

**STILE:** *Premium Lager*

Colore chiaro dorato, aspetto limpido. Al palato un equilibrato amarognolo gradevole, supportato da un corpo decisamente rotondo. Beverina.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,8	9	23

F.TO 33 CL X 24 - COD. 330  
F.TO 66 CL X 15 - COD. 331

**HEINEKEN  
SILVER**

**STILE:** *Lager Extra*

Birra dal colore giallo oro, dalla schiuma non troppo persistente. Dai profumi vegetali, dominati dal luppolo. Viene maturata a -1°C, risultando una lager extra rinfrescante con un retrogusto bilanciato, morbido e facile da bere.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.		IBU
4,0%	9	9

F.TO 33 CL X 24 - COD. 261





LA TRAPPE  
BLOND

**STILE:** *Belgian Pale Ale*  
Trappista Belgian Pale Ale artigianale dal colore giallo dorato, profumo aromatico e fruttato. Sapore dolce, leggermente maltato. Sensazione retro-nasale amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14,5	15

F.TO 33 CL X 24 - COD. 440

LA TRAPPE  
DUBBEL

**STILE:** *Dubbel*  
Doppio malto di colore bruno-rossastro, schiuma densa e persistente. Corpo medio, profumo intenso, sapore ricco ed equilibrato con note di malto e caramello.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,0%	16,5	24

F.TO 33 CL X 24 - COD. 444

LA TRAPPE  
TRIPEL

**STILE:** *Tripel*  
Birra di colore giallo aranciato, dal profumo aromatico e dal sapore pieno e speziato, che rimanda al coriandolo e ad altre erbe. La sensazione retronasale è secca e leggermente amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17,5	25

F.TO 33 CL X 24 - COD. 476

LA TRAPPE  
QUADRUPEL

**STILE:** *Quadrupel*  
"Specialità" Trappista. Colore ambrato intenso. Sapore ricco, caldo ed equilibrato con note di malto tostato e una leggera luppolatura per una sensazione retrolfattiva amarognola.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
10,0%	16,2	24

F.TO 33 CL X 24 - COD. 454



# PILSNER URQUELL

GRUPPO PERONI



REPUBBLICA CECA

# KOZEL

GRUPPO PERONI



# HOLBA



## PILSNER URQUELL

**STILE:** Pils

Colore dorato brillante, schiuma abbondante e densa. Aroma del malto, note floreali, profumo erbaceo del luppolo Saaz. Questa birra ha dato origine alla tipologia birraria delle pils, anno 1842, gusto decisamente amaro e dissetante.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU
4,4%	11,7	39

F.TO 33 CL X 24 - COD. 201



## KOZEL DARK LAGER

**STILE:** Dark Lager

Prodotta seguendo la ricetta originale, è una lager scura che ha il colore di una Porter, grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, ma che si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma mai stucchevole.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU
3,5%	9,1	14

F.TO 33 CL X 24 - COD. 255



## KOZEL PREMIUM LAGER

**STILE:** Premium Lager

Gusto ricco e morbido Prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU
4,6%	11,25	26

F.TO 33 CL X 24 - COD. 240



## HOLBA ŠERÁK

**STILE:** Vienna Pils

Una birra chiara dal colore oro miele con un gusto deliziosamente amaro, leggermente luppolato e una consistenza perfetta. E' il fiore all'occhiello del birrifico Holba e vanta numerosi importanti premi da concorsi birrari nazionali e internazionali.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°p	IBU
4,7%	11	26

F.TO 33 CL X 24 - COD. 167



SPAGNA  
**ESTRELLA GALICIA**



**ESTRELLA GALICIA ESPECIAL**

**STILE:** *Premium Lager*  
Colore giallo oro brillante. Al palato è neutra e leggera, con sentori di luppolo, orzo e malto, finale tostato con richiami di frutta a guscio.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,5%	13,0	25

F.TO 33 CL X 24 - COD. 323



**ESTRELLA GALICIA SENZA GLUTINE**

**STILE:** *Lager*  
Colore giallo oro brillante. Al palato è neutra e leggera, con una marcata sfumatura di luppolo. Note di orzo e malto, sentori tostati.



**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,5%	13	25

F.TO 33 CL X 24 - COD. 383

SCOZIA  
**SLALOM**



**SLALOM STRONG**

**STILE:** *Strong Lager*  
Ale doppio malto. Colore giallo oro. Schiuma persistente e densa. Sentori forti di malto e cereali, una dolcezza iniziale che si equilibra con un finale di luppolo intenso. Abbinamenti: carni alla brace o arrostiti.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	22,0	28

F.TO 33 CL X 24 - COD. 198

SCOZIA  
**BREWDOG**  
ARTIGIANALI



**BREWDOG PUNK IPA**

**STILE:** *India Pale Ale*  
IPA di ispirazione americana, interamente prodotta con luppoli americani e neozelandesi, a livello olfattivo rileva intense note agrumate e tropicali, soprattutto pompelmo, frutto della passione e ananas. Carattere fruttato con un finale lungo e dissetante.

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	13,3	35

F.TO 33 CL X 24 - COD. 338



SCOZIA  
**TENNENT'S**  
GRUPPO INBEV



INGHILTERRA  
**SPITFIRE**



IRLANDA  
**GRUPPO GUINNES**



## 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

## SPITFIRE SUPER STRONG

**STILE:** *Strong Lager*  
Creato dalla birreria più antica del Regno Unito. Shepherd Neame in commemorazione dell'Ottantesimo anniversario del primo volo nel cielo dell'iconico cacciatore spitfire...chocks away! Colore ambrato brillante dall'aroma maltato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	17,9	ND

F.TO 33 CL X 24 - COD. 354

## GUINNESS DRAUGHT

**STILE:** *Stout*  
Birra scura, inconfondibile spuma cremosa. Aroma intenso di malto tostato con gusto all'impatto amaro, caffè e liquirizia, arricchito da note fruttate e di caramello. Finale secco e asciutto. Schiuma persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,2%	9,7	45

F.TO 33 CL X 24 - COD. 226  
LATT. 52 CL X 24 - COD. 111

## HOP HOUSE 13 LAGER

**STILE:** *Lager*  
Colore dorato con riflessi ambrati, con schiuma densa. Aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca, dovuto all'utilizzo di tre diversi luppoli: Galaxy e Topaz dall'Australia e Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Rinfrescante alla bevuta, presenta sottili note di malto e luppolo. Il finale è secco.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,88	21

F.TO 33 CL X 12 - COD. 194





# KINNEGARLAND



## THUMPER KINNEGAR

**STILE.** *Double IPA*  
Aromi di luppolo tra i quali spiccano sicuramente melone e frutta tropicale. Birra complessa, piacevolissima, con buona luppolatura e resina di pino.

VOL. 7,8%    °p ND    IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.  
COD. 420



## CROSSROADS KINNEGAR

**STILE.** *American IPA*  
Colore giallo torbido, cremosa schiuma bianca, buona carbonatazione. Aromi di grumi e frutta tropicale, pino. Gusto profondo con ingresso maltato, buona luppolatura e resina di pino in lontananza.

VOL. 6,2%    °p ND    IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.  
COD. 400



## BLACK BUCKET KINNEGAR

**STILE:** *Black Rye IPA*  
Un equilibrio tra se-gale e malti tostati con sapori e aromi di luppolo fresco. Il corpo nero pieno e la bassa carbonatazione si abbinano perfettamente al malto di segale secco e al luppolo di arancia amara, evidenziati da note di cioccolato e da un bordo affumicato che completano questo superba BIPA.

VOL. 6,5%    °p nd    IBU nd

F.TO 44 CL X 12 LATT.  
COD. 374



## SCRAGGY BAY KINNEGAR

**STILE:** *India Pale Ale*  
Colore dorato. La Scraggy Bay è un'India Pale Ale floreale, profumata ed equilibrata. Una birra chiara con un dissetante finale amaro dal gusto di pompelmo ed arancia. Un'intensità di aromi e sapori davvero importante. Conosciuta come la quintessenza irlandese "go to" IPA.

VOL. 5,3%    °p ND    IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.  
COD. 403





## BUCKET & SPADE KINNEGAR

**STILE:** Session IPA  
Colore oro pallido.  
Gusto fruttato e fresco.  
Conosciuta come una  
grande birra per andare  
in spiaggia o per un picnic.  
Prima tra i partecipanti  
alla 2° Kinnegar Brewing  
Academy.

VOL. 4,2%    °P ND    IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.  
COD. 395

## BIG BUNNY KINNEGAR

**STILE:** Est Coast IPA  
Colore dorato.  
Sentori di luppolo con una  
sensazione cremosa di  
grano. E' una delle Ipa più  
amate d'Irlanda.

VOL. 6,3%    °P ND    IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.  
COD. 385

## RUSTBUCKET KINNEGAR

**STILE:** Rye IPA  
Colore ambrato. Gusto  
equilibrato di segale e malto  
d'orzo. La segale conferisce  
un po' di piccantezza che si  
abbina bene con il luppolo  
che apporta una nota  
agrumata. Conosciuta  
come la tipica birra di segale  
irlandese. Una bevanda  
fresca e luppolata dal profilo  
aromatico complesso che  
non delude mai.

VOL. 5,1%    °P ND    IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.  
COD. 478

## WEE BUNNY KINNEGAR

**STILE:** Session IPA  
E' il piccolo della famiglia  
Bunny.  
Colore paglierino brillante.  
Luppolo americano.  
Sapore rinfrescante con  
un tocco di luppolo al  
mandarino.

VOL. 4,0%    °P ND    IBU ND

F.TO 44 CL X 12 LATT.  
COD. 490





## CERES STRONG ALE

**STILE:** *Strong Ale*

Birra doppio malto. Colore giallo ocre intenso, con schiuma bianca e fine. Al naso sentori di mais, pannocchia tostata, uniti a sentori di malto e lieve. Sapore insistente di malto su un gusto lievemente abboccato e una capacità davvero dissetante su ritorni fruttati.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU
7,7%	16,3	30

F.TO 33 CL X 24 - COD 118  
F.TO 33 CL X 24 LATT. - COD 132 LATT

## CERES EXTREME TEN

**STILE:** *Doppio malto*

Birra Ceres Extreme Ten - 10 gradi di vera potenza. In apparenza una birra bionda carica e aggressiva, sorprende con il suo gusto dolce, poi amaro. Ricco e intenso ma facile da apprezzare. Birra dal gusto vigoroso e deciso, all'olfatto ricco e intenso con sentori di malto.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	IBU
10,0%	35

F.TO 33 CL X 24 - COD 236



DANIMARCA

FAXE



FAXE 10%

**STILE:** *Extra Strong Lager*  
Doppio malto. Prodotta con acqua proveniente dalla sorgente purissima della cittadina di Faxe, combina la sua leggera dolcezza all'alta gradazione alcolica facendone un prodotto equilibrato di gusto pieno e appagante.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
10,0%	18,2	35

F.TO 33 CL X 24 - COD. 334

HARBOE



BJØRNE BEER

**STILE:** *Lager Strong*  
"La birra dell'orso", doppio malto ispirata alla lager strong. Colore giallo intenso, schiuma compatta e persistente. Sapore leggermente amaro, al naso aroma di malto ed erba di campo.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
8,3%	11	17

F.TO 33 CL X 24 - COD. 184

GIAPPONE

ASAHI



GRUPPO PERONI



ASAHI SUPER DRY

**STILE:** *Premium Lager*  
Colore giallo chiaro e aroma lievemente fruttato. Gusto fresco e piacevolmente luppolato, con sensazione retrofattiva particolarmente fresca e delicata.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	20

F.TO 33 CL X 24 COD. 286



STATI UNITI

GOOSE



AB INBEV

BUD



AB INBEV

MESSICO

CORONA



AB INBEV



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 amaro-gnolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,9%    °P 15,5    IBU 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. 5,0%    °P 11    IBU 12

F.TO 33 CL X 24 - COD. 223

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. 380



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. 4,5%    °P 11,3    IBU 19

F.TO 33 CL X 24 - COD. 153



IRLANDA  
SIDRO MAGNERS



SVEZIA  
SIDRO KOPPARBERG



ORIGINAL SIDRO  
MAGNERS

**STILE:** Sidro di mela filtrato  
Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. Il sidro è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda. Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%  
F.TO 56,8 CL X 12 - COD. 470

PERA SIDRO  
MAGNERS

**STILE:** Sidro Irlandese di pera spumantizzato  
Ottenuto dalle migliori qualità di pere lentamente fermentate. Distintivo il suo carattere, delicato e rinfrescante il gusto. Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Dal sapore semisecco con sentorii di pera (si consiglia servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%  
F.TO 56,8 CL X 12 - COD. 485

FRAGOLA & LIME  
SIDRO KOPPARBERGER

**STILE:** Sidro di mela con succo di fragole e lime.  
Aggiungiamo il succo di fragole e lime al sidro di mele Kopparberg, che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, così da ottenere un sidro con un sapore intenso e delicato di frutta con un inconfondibile aroma di fragola.

VOL. 4,0%  
F.TO 50CL X 15 - COD. 475

MIX DI FRUTTI ROSSI  
SIDRO KOPPARBERGER

**STILE:** Sidro di mela con succo di lamponi e uva spina.  
Aggiungiamo il succo dei lamponi e dell'uva spina combinato con il nostro sidro di mele che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, dando vita ad un sapore fruttato ed autentico, con un colore vivo e dissetante fino all'ultimo sorso.

VOL. 4,0%  
F.TO 50CL X 15 - COD. 450





### 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

### 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

### 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

### 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. 6,4%    IBU 75

FUSTO 20 LT - COD. 89



# BIRRA DEL BORGO

ITALIA  
AB INBEV



## DRAFT BEER

30 CL



### 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



### 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 luppatura moderata la rendono una birra fresca e piacevole.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,8%  IBU 21

FUSTO 20 LT - COD. 53



### 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



### 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.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,5%  IBU 8

FUSTO 20 LT - COD. 5288





## VIA EMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

### STILE : *Italian Pilsner*

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice "birra chiara", durante la sua lavorazione aggiungiamo i preziosi fiori di luppolo che tutti gli anni, verso i primi giorni di settembre, andiamo a selezionare direttamente dai contadini di Tettwang (un piccolo paese del sud della Germania, famoso per la straordinaria qualità dei suoi luppoli da aroma). È grazie a questa pratica (chiamata dry-hopping) che la VIAEMILIA esprime i suoi profumi floreali ed erbacei.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta  
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,5	28

FUSTO 20 LT - COD. 5301

30 CL

## MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

### STILE : *Double IPA*

MACHETE è un'accattivante Double IPA dalla prorompente ma equilibrata esplosione aromatica. Il luppolo emerge in maniera decisa, potente e imperiosa, trionfando su tutto e donando alla birra sentori di pompelmo e frutta tropicale. MACHETE ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta  
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,6%	17	52

FUSTO 20 LT - COD. 5305

30 CL



ITALIA

BIRRIFICIO DEL DUCATO

ARTIGIANALI

BIRRIFICIO DEL DUCATO



DRAFT BEER



**FREERIDE**  
BIRRIFICIO DEL DUCATO

**STILE :** IPA Indian Pale Ale

In molti sport il FREERIDE rappresenta il divertimento puro, il senso di libertà, la comunione spirituale con la natura e gli spazi aperti: in una parola la gioia incondizionata. Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche.

**TESTA SPILLATURA:** a Baionetta  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,2%    °P 13    IBU 44

FUSTO 20 LT - COD. 5304

30 CL

**FUTURA**  
BIRRIFICIO DEL DUCATO

**STILE :** BOCK

Rossa come la prima aurora, la Bock Futura stupisce per lapulizia e l'equilibrio delle sue note maltate (crosta di pane, caramella toffee, miele di tiglio) e di frutta rossa (uva fragola, fragola e amarena), nascondendo con estrema leggerezza i suoi 6,3 gradi alcolici. Un tenue tocco amaro sul morbido finale aiuta a guardare avanti, verso l'immediato futuro del prossimo sorso.

**TESTA SPILLATURA:** a Baionetta  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 6,3%    °P 15    IBU 30

FUSTO 20 LT - COD. 5310

30 CL

**A.F.O.**  
BIRRIFICIO DEL DUCATO

**STILE :** APA American Pale Ale

La storia di questa birra risale a quando Giovanni Campari, mastro-birraio e fondatore del birrificio, venne a contatto per la prima volta con il carattere così nuovo e irresistibile dei luppoli americani. Tornato in patria, decise di realizzare la Ale dei suoi sogni, che esprimesse un bouquet complesso, affascinante ma mai consueto. Per farlo, viaggiò tra Inghilterra e Germania, visitando i coltivatori di luppolo e sperimentando varietà anche molto lontane, portando avanti una ricerca nel territorio olfattivo dei luppoli che si è infine concretizzata nell'attuale A.F.O.

**TESTA SPILLATURA:** a Baionetta  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,4%    °P 11,5    IBU 37

FUSTO 20 LT - COD. 5302

30 CL




**CINGHIALE NERO**  
NERA AL FARRO

**STILE:** *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromatica in evidenza. Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**30 CL**

VOL.	°P		IBU
6,5%	14		MODERATO

**FUSTO PET 20 LT - COD. 5318**
**LOTTO 21**  
PILS AL FARRO

**STILE:** *Pils*

Colore giallo paglierino lievemente velato e con un bel cappello di schiuma fine e persistente. In aroma le classiche note erbacee e speziate del luppolo Saaz. Al gusto si affaccia il mielato del malto chiaro che subito lascia spazio ad un piacevole e rinfrescante amaro derivato dai luppoli tedeschi utilizzati.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**30 CL**

VOL.	°P		IBU AMARO
5,1%	13		DECISO

**FUSTO PET 20 LT - COD. 5235**
**TAMBURA**  
APA AL FARRO

**STILE:** *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

**FERMENTAZIONE:** Alta

**30 CL**

VOL.	°P		IBU
5,6%	16		33 (MEDIO)

**FUSTO PET 20 LT - COD. 5329**





## METRA IPA AL FARRO

**STILE:** *IPA Indian Pale Ale*

La Metra è una birra molto aromatica e dal sapore inconfondibile. Profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi, ha un colore ambrato davvero invitante. E' una birra perfetta per accompagnare fritti e i sapori forti e decisi. La permanenza del suo sapore è intensa e piacevolissima. Una birra dalla grande bevibilità.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
6,2%	13		MEDIO

FUSTO PET 20 LT - COD. 5240

30 CL

## SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

**STILE:** *Ambrata al Farro*

Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amaro del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
5,5%	13		DELICATO

FUSTO PET 20 LT - COD. 5236

30 CL



Pedavena

DRAFT BEER

Dolomiti



## PEDAVENA TRADIZIONE ITALIANA

**STILE:** Pils Italiana - Super Premium

Gusto equilibrato e delicatamente armonioso a cui la media gradazione alcolica conferisce rotondità e pienezza.

La leggera nota luppolata, l'eccezionale persistenza della schiuma e il bel colore dorato completano il profilo di questa birra estremamente piacevole da bere.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,6	18

FUSTO 30 LT - COD. 58

20 CL

40 CL



## DOLOMITI ROSSA-AMBRATA

**STILE:** Dunkel

Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena.

Equilibrio gustativo pieno ed aromatico.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,9%	13,5	20

FUSTO 20 LT - COD. 50

20 CL

40 CL



NASTRO  
AZZURRO

ITALIA  
GRUPPO PERONI

RAFFO

PERONI  
NASTRO  
AZZURRO

DRAFT BEER



## PERONI NASTRO AZZURRO

STILE: *Premium Lager*

L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante. Gli speciali luppoli super aromatici donano la caratteristica nota amara. Il malto d'orzo garantisce trasparenza e brillantezza.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,1%	11,4	23	

FUSTO 30 LT - COD. 40  
FUSTO PET 20 LT - COD. 5245

20 CL

30 CL

40 CL

50 CL

## RAFFO LAVORAZIONE GREZZA

STILE: *Lager Non Filtrata*

Colore dorato con una leggera velatura. Gusto rotondo e fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate. Con cereali di Puglia no raffinati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	10,8	13

FUSTO PET CICO KEG 20 LT COD. 37

20 CL

40 CL



PERONI

ITALIA  
GRUPPO PERONI

PERONI  
GRAN RISERVA

DRAFT BEER



**BIANCA**  
PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** *Weizen*

Prodotta con malto 100% italiano. Birra Weiss dal gusto aromatico e fresco. Aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano. colore biondo torbido.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,1%	12,5	10 A

FUSTO 16 LT - COD. 4

**ROSSA**  
PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** *Amber (Munich)*

Corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica con note di malto, caramello e tostato. Gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere dal caldo aroma di malto e caramello.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12,7	22

FUSTO 16 LT - COD. 92

**DOPPIO MALTO**  
PERONI GRAN RISERVA

**STILE:** *Maibock*

Birra doppio malto, intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di solo malto e l'assenza di cereali non maltati.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
6,6%	14,7	26

FUSTO 16 LT - COD. 15  
FUSTO 30 LT - COD. 46



# PERONI

ITALIA  
GRUPPO PERONI

# PERONI

## DRAFT BEER



### PERONI

**STILE:** *Premium Lager*  
Malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo seguito con cura durante tutte le fasi della filiera. Colore giallo paglierino, gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	11	19

FUSTO 16 LT - COD. 36  
FUSTO 30 LT - COD. 42  
FUSTO PET CICO KEG 12 LT COD. 5248

### PERONI NON FILTRATA

**STILE:** *Lager non filtrata*  
Lager non filtrata dal gusto PIENO E FRAGRANTE, colore opaco che preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati. MALTO 100% ITALIANO tracciato in Blockchain.

TESTA SPILLATURA: Sankey

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7	10,6	18

FUSTO 20 LT - COD. 18

### PERONI CRUDA

**STILE:** *Lager non pastorizzata*  
Lager Non Pastorizzata soggetta ad un processo di microfiltrazione a basse temperature che le conferisce una consistenza cremosa e morbida dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. Malto 100% Italiano.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	10,6	21

FUSTO 30 LT - COD. 84





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:** Scivolo  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. °P IBU  
5,2% 12,4 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:** 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 erba-ceo e rabarbaro.

**TESTA SPILLATURA:** Scivolo  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. °P IBU  
7,6% 18,25 18,20

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:** Scivolo  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. °P IBU  
5,2%

FUSTO 30 LT - COD 60



# BECK'S

GERMANIA  
AB INBEV

# FRANZISKANER

## DRAFT BEER



### 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

20 CL

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

20 CL

40 CL

### FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

**STILE:** *Weisse*  
Chiara non filtrata. Gusto amaro-gnolo 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

30 CL

50 CL



## DRAFT BEER

LAUTERBACHER  
WEIZEN

**STILE:** *Weizen naturalmente torbida*

La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

**VOL. 5,3%**

FUSTO 30 LT - COD 51

LAUTERBACHER  
HELL

**STILE:** *Lager non filtrata*

Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata. La birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL. 4,8%**

FUSTO 30 LT - COD 49

LAUTERBACHER  
BROTZEIT

**STILE:** *Lager tradizionale*

Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL. 5,1%**

FUSTO 30 LT - COD 66



GERMANIA

**LAUTERBACHER**  
TRADIZIONALE BAVARESE



**DRAFT BEER**



## LAUTERBACHER PILS

**STILE:** Pils

Questa Bionda tedesca leggera, in stile Pils, viene prodotta dal 1911 utilizzando le migliori materie prime. È una birra non pastorizzata, dal carattere amaro, dove il luppolo è abbondante e fa da padrone.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 4,7%

20 CL

40 CL

FUSTO 30 LT - COD 31

## LAUTERBACHER DOPPIO MALTO

**STILE:** Bock Bionda

Birra doppio malto chiara, molto aromatica dal gusto di malto speciale.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

**VOL.** 8,5%

**VOL.** 8,5%    °P 19     **IBU** 35

20 CL

40 CL

FUSTO 20 LT - COD 64



# SPATEN

GERMANIA  
AB INBEV



## DRAFT BEER



### 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	

FUSTO 30 LT - COD. 0030

### 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	

FUSTO 30 LT - COD. 0024



# BITBURGER

GERMANIA  
GRUPPO BITBURGER

# Bitburger

## DRAFT BEER



### BITBURGER PREMIUM PILS

**STILE:** *Premium Pils*

Una Pilsner delicata che unisce il gusto intenso con un'eleganza leggera. Colore giallo dorato brillante con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro, con note fruttate di miele, grano maturo, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Al palato leggera frizzantezza, freschezza e una nota di dolcezza maltata, completata da un deciso gusto diluppolo, con un retrogusto ben equilibrato.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p		IBU
4,8%	11,3	9	33

FUSTO 15 LT - COD. 27  
FUSTO 30 LT - COD. 41  
BOTT. 33 CL X 24 - COD. 348

▼ 20 CL

▼ 30 CL

### BITBURGER UNFILTERED

**STILE:** *Pils*

Gusto deciso, pieno e piacevolmente amarognolo. La Bitburger non filtrata è una birra naturale e torbida, caratterizzata da un gusto pieno e più autentico, garantito dagli ingredienti naturali che permangono nella birra rispetto alla nostra classica Premium Pils.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p		IBU
4,9%	11,5	9	33

FUSTO 15 LT - COD. 59

▼ 30 CL

▼ 50 CL



# KÖSTRITSSER

## Köstritzer

GERMANIA  
GRUPPO BITBURGER

### DRAFT BEER

# LICHER



## KÖSTRITZER SCHWARZBIER

**STILE:** *Schwarzbier*

Ispirata allo stile belga « Bier Blanche », è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
4,8%	11,4		26

FUSTO 15 lt - COD. 35

W 30 CL

## LICHER EXPORT

**STILE:** *Export*

Colore giallo dorato brillante con schiuma bianca persistente con pori fini. Profumo fruttato che ricorda le mele verdi estive in armonia con note di miele e leggeri sentori tostati ed erbacei. Gusto pieno con elegante frizzantezza, piacevole dolcezza del malto e leggero amaro del luppolo aromatico, che armoniosamente arrotondano la birra con accenti fini, leggermente amari.

**TESTA SPILLATURA:** a Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P		IBU
5,4%	12,5		24

FUSTO 30 LT - COD. 29

W 30 CL

W 50 CL



# CREW REPUBLIC



GERMANIA  
GRUPPO BITBURGER

**DRAFT BEER**

# BENEDIKTINER



## CREW REPUBLIC FIRESIDE

**STILE:** *Red Ale*

Rosso brillante con corposità piacevolmente piena ma non pesante. Sapore leggermente fruttato-maltato. Una miscela di diversi malti speciali dona alla birra, oltre al colore, una maltosità vellutata senza essere invadente.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,0%	13,5	28

FUSTO 15 LT - COD. 65

**30 CL**



## BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

**STILE:** *Weizen*

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,4%	12,5	12

FUSTO 15 LT - COD. 10

BOTT. 50CL X 12 - COD. 273

**30 CL**



GERMANIA

GRUPPO  
VELTINS

Grevensteiner  
C.&A.Veltins



DRAFT BEER

BIRRA STAGIONALE  
DISPONIBILE NEI  
MESI INVERNALI



## PÜLLEKEN HELLES

**STILE:** Helles

Birra molto beverina che si colloca a metà strada tra le birre Pilsener più amare e le birre dolci e maltate di origine bavarese. Impronta fine di malto con aromi di caramello e miele nel finale, Drinkability, effervescenza pronunciata.

**TESTA SPILLATURA:** Combi  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,2% | °P 11,7

FUSTO 30 LT - COD 88

## VELTINS PILSNER

**STILE:** Pils

Birra dal colore dorato e un'abbondante schiuma bianca, sottile e cremosa. Nei primi due sorsi si coglie il carattere sapido ed il corpo morbido ed elegante di questa birra chiara. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.

**TESTA SPILLATURA:** Combi  
**FERMENTAZIONE:** Alta  
VOL. 4,8%

JUNIOR KEG 10,4 LT - COD 5316  
FUSTO 30 LT - COD 62

## GREVENSTEINER BOCKBIER

**STILE:** Bockbier Scura

Colore mogano è setosa, opaca e torbida. Illuminata da riflessi ambrati e coronata da una schiuma vellutata e morbida. Profumo fruttato che ricorda l'albicocca matura e un accenno di miele e caramello. Sensazione morbida e cremosa in bocca. Nel finale, l'amaro è armoniosamente integrato ad una dolcezza calda e maltata.

**TESTA SPILLATURA:** Combi  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 6,8% | °P 16

FUSTO 20 LT - COD 5313

## GREVENSTEINER ORIGINAL KELLER

**STILE:** Keller

Non filtrata, naturalmente torbida. Si presenta con un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta. Ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale.

**TESTA SPILLATURA:** Combi  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,2% | °P 16 IBU 23

FUSTO 20 LT - COD. 5322  
KEG 20 LT - COD. 5334



BELGIO

LA CHOUFFE

CHOUFFE

DRAFT BEER



## HOUBLON

**STILE:** Belgian IPA

Molto ricercata dagli intenditori, Houblon CHOUFFE è una birra forte dal gusto amaro e fruttato. Per donare l'amarezza tipica delle IPA, aggiungiamo tre tipi di luppolo: Tomahawk, Saaz e Amarillo. Houblon CHOUFFE è la prima Belgian IPA in assoluto. All'assaggio è possibile apprezzare anche una sottile nota di pompelmo.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 9,0%    °P 18    IBU 59

FUSTO 20 LT - COD. 33

## LA CHOUFFE

**STILE:** Belgian Strong ALE

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 8,0%    °P 16,9    IBU 20

FUSTO 20 LT - COD. 13

## MC CHOUFFE

**STILE:** Scotch ALE

Colore rubino intenso con un colletto bianco crema. L'olfatto viene avvolto da aromi speziati, veicolati da una buona gradazione alcolica. Prevalgono l'anice e la liquirizia, splendidamente completati da una nota setosa di caramello. Malgrado l'aroma molto avvincente, è una birra dal sapore sorprendentemente misurato, dai sentori fruttati soprattutto di pera. Una birra dall'amarezza non eccessiva, con una persistenza lunga e vivace in bocca.

**TESTA SPILLATURA:** a Scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 8,0%    °P 16,7    IBU 20

FUSTO 20 LT - COD. 26



STELLA  
ARTOIS

BELGIO  
AB INBEV

LEFFE

DRAFT BEER



## 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. 5,0%    °P 11,3    IBU 23

20 CL

40 CL

FUSTO 30 LT - COD 56

## 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 SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 6,6%    °P 15,6    IBU 20

30 CL

FUSTO 20 LT - COD 19

## 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 SPILLATURA:** A bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,2%    °P    IBU

30 CL

FUSTO 20 LT - COD 68



LEFFE

BELGIO  
AB INBEV



DRAFT BEER



**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.

**TESTA SPIL.:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

FUSTO 20 LT - COD 74

30 CL

**LEFFE  
ROSSA**

**STILE:** *Belgian Rouge Ale*  
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,  
AMBRÉE**

**STILE:** *Belgian 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 SPILLATURA:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

FUSTO 20 LT - COD 86

30 CL



BELGIO **ST. STEFANUS**  
GRUPPO PERONI

**St. Stefanus** ANNO 1295

**DRAFT BEER**  
**HOEGAARDEN**

**GRISETTE**

**grisette**  
*Bio*



### ST. STEFANUS BLONDE

**STILE:** *Belgian Pale ale*  
Birra d'Abbazia. Color oro. Al naso caramello, miele, agrume candito, frutta matura, albicocca e banana, spezie, pepe bianco, chiodi di garofano. Un retronasale di coriandolo e di radice.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 7,0%    °P 16    IBU 21

FUSTO 20 LT - COD. 14

**30 CL**

**50 CL**

### 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.

**TESTA SPILLATURA:** A bicchiere  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,9%    °P 12    IBU 15

FUSTO 20 LT - COD 5264

**25 CL**

**50 CL**

### GRISETTE BLONDE **BIO** SENZA GLUTINE

**STILE:** *Pale Ale*  
Birra chiara, leggera e molto rinfrescante. Sprigiona aromi di ricchezza incomparabili con questa densità. La schiuma è fine e bianca, e presenta un colore giallo paglierino. L'amaro è piacevolmente percepibile.

Realizzata nel rispetto della tradizione, la Grisette Blonde è una birra ad alta fermentazione certificata biologica e senza glutine.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey  
**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 5,5%    °P 16    IBU 12

FUSTO 20 LT - COD. 5229





# ST. BENOIT

BELGIO  
GRUPPO PERONI



## DRAFT BEER



### ST. BENOIT AMBREE

**STILE:** *Belgian Ale*

Birra ambrata. Le note fruttate si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. : °P : IBU  
5,9% : 14 : 17

FUSTO 16 LT - COD. 01

30 CL

50 CL

### ST. BENOIT SUPRÊME

**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra bionda, il suo bouquet molto profumato rilascia una piacevole sensazione di luppolo aromatico, con il contributo di una leggera nota fruttata. Il corpo è caratterizzato da una distinta e intensa amarezza. Dominante la nota di malto che si esprime attraverso la pienezza del suo gusto.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. : °P : IBU  
6,8% : 14,5 : 23

FUSTO 16 LT - COD. 02

30 CL

50 CL

### ST. BENOIT BLANCHE

**STILE:** *Blanche*

Wheatbeer di altissima qualità. Ha un aroma intenso, dove spiccano note di frutta, agrumi e spezie. Presenta una sua naturale opacità. Di corpo medio, è dotata della tipica acidità di questo stile di birre che la rende dissetante e rinfrescante.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. : °P : IBU  
5,0% : 12 : 10

FUSTO 16 LT - COD. 05

30 CL

50 CL



BELGIO

CORSENDONK

  
CorSENDONK

JUPILER

DRAFT BEER



## 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. 5,2%    °P 11,7    IBU 25

25 CL

50 CL

FUSTO 30 LT - COD 77

## CORSENDONK ROUSSE

**STILE:** Belgian Strong Amber Ale

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 8,0%    °P 18    IBU 16

30 CL

FUSTO 20 LT - COD. 5234

## CORSENDONK GOLD TRIPLE

**STILE:** Abbey Triple

Intensa e profumata, CorSENDONK Gold è una Tripel dal colore ramato. Al naso ed al palato i sentori sono eleganti, con in evidenza note di lievito, sentori fruttati e speziati, tutti ben in equilibrio tra loro. Piacevole al palato e delicatamente amara nel finale.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 10,0%    °P 21    IBU 20

30 CL

FUSTO 20 LT - COD. 5278





## CORSENDONK BLOND

**STILE:** *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati.

In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 6,5%    °P 11    IBU 20

■ 30 CL

FUSTO 20 LT - COD. 5246



## CORSENDONK BLANCHE

**STILE:** *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,8%    °P 11    IBU 11

■ 30 CL

FUSTO 20 LT - COD. 5228



## CORSENDONK EXCELSIOR

**STILE:** *Pils*

Birra bionda dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, limpida dal perlage ben equilibrato.

Al naso si presenta con un profumo di malto e erbaceo dovuto al luppolo. Al palato ha un amaro ben equilibrato, tendente al dolce.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,2%    °P 11    IBU 25

■ 25 CL

■ 50 CL

FUSTO 30 LT - COD. 5226



# GROLSCH

OLANDA  
GRUPPO PERONI

# Grolsch

## DRAFT BEER



### GROLSCH PREMIUM LAGER

**STILE:** *Premium Lager*

Composta da due luppoli, il primo aggiunto all'inizio del processo che le conferisce gusto caratteristico e il secondo aggiunto alla fine che la rende fresca e aromatica.

**TESTA SPILLATURA:** Alumasc

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	27

FUSTO 30 LT-COD.6227B

30 CL

50 CL

### GROLSCH PREMIUM WEIZEN

**STILE:** *Weizen*

La Grolsch Weizen è una "Hefeweizen", prodotta seguendo la legge della purezza (Reinheitsgebot).

Fruttato, piacevole e ben saldo. Domina l'aroma di banana accompagnato da quello di garofano.

**TESTA SPILLATURA:** Alumasc

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,1%	12,5	20

FUSTO 19,50 LT - COD. 90

30 CL

50 CL



# HOLBA



REPUBBLICA CECA

# PILSNER URQUELL

GRUPPO PERONI



## DRAFT BEER



## HOLBA ŠERÁK

**STILE:** *Vienna Pils*

Una birra chiara dal colore oro miele con un gusto deliziosamente amaro, leggermente luppolato e una consistenza perfetta. E' il fiore all'occhiello del birrifico Holba e vanta numerosi importanti premi da concorsi birrari nazionali e internazionali. La birra che prende il nome da una delle vette dei Monti Jeseníky ti fa assaporare la spontaneità e la brillantezza delle montagne in ogni sorso

**TESTA SPILLATURA:** A scivolo

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
4,7%	11	26

FUSTO 30 LT - COD 33

30 CL

50 CL

## PILSNER URQUELL

**STILE:** *Pils*

Colore dorato brillante, schiuma abbondante e densa. Aroma del malto, note floreali, profumo erbaceo del luppolo Saaz. Questa birra ha dato origine alla tipologia birraria delle pils, anno 1842, gusto decisamente amaro e dissetante.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
4,4%	11,7	39

FUSTO 30 LT - COD. 95

20 CL

40 CL



# KOZEL

REPUBBLICA CECA  
GRUPPO PERONI



## DRAFT BEER



### KOZEL DARK LAGER

**STILE:** Lager

Prodotta seguendo la ricetta originale, è una lager scura che ha il colore di una Porter, grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, ma che si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma mai stucchevole. La bassa gradazione alcolica la rende adatta a molteplici occasioni di consumo e amata molto anche dalle donne.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	:	°P	:	IBU
3,5%	:	9,1	:	14

FUSTO 16 LT - COD. 5283  
FUSTO 30 LT - COD. 6080B

30 CL

50 CL

### KOZEL PREMIUM LAGER

**STILE:** Pale Lager

Gusto ricco e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. Prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	:	°P	:	IBU
4,6%	:	11,25	:	26

FUSTO 30 LT - COD. 5277

30 CL

50 CL



# SPITFIRE

## INGHILTERRA

SINCE 1899  
**SHEPHERD  
NEAME**  
BRITAIN'S OLDEST BREWER



## SPITFIRE SUPER STRONG

**STILE.** *Strong Lager*

Creato dalla birreria più antica del Regno Unito. Shepherd Neame in commemorazione dell' Ottantesimo anniversario del primo volo nel cielo dell'iconico cacciatore spitfire... chocks away!

Colore ambrato brillante dall'aroma maltato.

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	17,9	ND

FUSTO 30 LT - COD. 98

**BIRIMPORT**  
— BEVERAGES — WINE — FOOD —



FULLER'S  
GRUPPO PERONI



INGHILTERRA

DRAFT BEER

BASS  
AB INBEV



## FULLER'S INDIA PALE ALE

**STILE:** *India Pale Ale*

IPA dal copro medio, al palato affiorano note di biscotto, caramello e agrumi. Piacevole il retrogusto amaro con qualche nota erbacea, molto ben bilanciata e pulita, facilissima da bere.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°p	IBU
5,3%	13,3	47

FUSTO 30 LT - COD. 11

30 CL

50 CL



## 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





## SCRAGGY BAY KINNEGAR

**STILE:** *India Pale Ale*

Colore dorato. La Scraggy Bay è un'India Pale Ale floreale, profumata ed equilibrata. Una birra chiara con un dissetante finale amaro dal gusto di pompelmo ed arancia. Un'intensità di aromi e sapori davvero importante. Conosciuta come la quintessenza irlandese "go to" IPA.

VOL. 5,3%    °P ND    IBU ND

FUSTO 30 LT - COD. 5227

## THUMPER KINNEGAR

**STILE:** *Double IPA*

Aromi di luppolo tra i quali spiccano sicuramente melone e frutta tropicale. Birra complessa, piacevolissima, con buona luppolatura e resina di pino.

VOL. 7,8%    °P ND    IBU ND

FUSTO 30 LT - COD. 5216

## BIG BUNNY KINNEGAR

**STILE:** *Est Coast IPA*

Colore dorato. Sentori di luppolo con una sensazione cremosa di grano. È una delle lpa più amate d'Irlanda.

VOL. 6,3%    °P ND    IBU ND

FUSTO 30 LT - COD. 5219



# KILKENNY

IRLANDA  
GRUPPO GUINNESS

# HARP

## DRAFT BEER

28 CL

56 CL



### KILKENNY IRISH

**STILE:** *Irish Ale*

Una Ale di colore ambrato brillante ad alta fermentazione con gusto morbido e burroso. Finale secco e tostato.

**TESTA SPILLAT:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,3%    °P 9,8    IBU 29

FUSTO 30 LT - COD. 93

### KILKENNY STRONG

**STILE:** *Irish Ale Doppio Malto*

Kilkenney Strong è una birra rossa doppio malto con una gradazione alcolica superiore. Il gusto è armonico e intenso, con una nota finale amarognola.

**TESTA SPILLAT:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 6,4%    °P 14,5    IBU 29

FUSTO 30 LT - COD. 72

### KILKENNY CREAMY

**STILE:** *Irish Ale*

Birra della tradizione irlandese, prodotta con puri malti autoctoni. Ha un colore ambrato scuro tendente al nocciola e una schiuma densa e compatta che spesso viene definita una crema. Gli aromi e il gusto colpiscono per la loro intensità, toffee e caramello al naso, mentre in bocca sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro sul finale.

**TESTA SPILLAT:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL. 4,3%    °P 10,2    IBU 29

FUSTO 30 LT - COD. 52

### HARP LAGER

**STILE:** *Lager*

Birra chiara stile lager di bassa fermentazione. Gusto equilibrato, corpo pieno.

**TESTA SPILLAT:** Guinness

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL. 5,0%    °P 12,1    IBU 21

FUSTO 30 LT - COD. 96



# GUINNESS

IRLANDA  
GRUPPO GUINNESS

# HOP HOUSE

## DRAFT BEER

28 CL

56 CL



## GUINNESS DRAUGHT

**STILE:** *Stout*

Birra scura, inconfondibile spuma cremosa. Aroma intenso di malto tostato con gusto all'impatto amaro, caffè e liquirizia, arricchito da note fruttate e di caramello. Finale secco e asciutto. Schiuma persistente.

TESTA SPILLAT: Guinness  
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
4,2%	9,8	45

FUSTO 30 LT - COD. 75  
FUSTO 20 LT - COD. 16

## GUINNESS IPA

**STILE:** *West Coast IPA*

Birra rinfrescante ed equilibrata, dai sapori agrumati, dorato ed intenso. Con alcune note floreali, finale luppolati. Luppoli usati: Centennial, Citra e Cascade. Luppolarura a freddo.

TESTA SPILLAT: Guinness  
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
5,0%	11,37	37

FUSTO 20 LT - COD. 45

## HOP HOUSE 13 LAGER

**STILE:** *Lager*

Colore dorato con riflessi ambrati, con schiuma densa. Aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca, dovuto all'utilizzo di tre diversi luppoli: Galaxy e Topaz dall'Australia e Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Rinfrescante alla bevuta. Il finale è secco.

TESTA SPILLAT: Guinness

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
5,0%	11,88	21

FUSTO 30 LT - COD. 94



SCOZIA  
AB INBEV  
**TENNENT'S**



**DRAFT BEER**

DANIMARCA  
**ANARKIST**

**ANARKIST**



## 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

## ANARKIST NEW ENGLAND IPA

**STILE:** *Ne Ipa*

La New England IPA di Anarkist è una IPA corposa e leggermente frizzante, con un colore leggermente nebuloso, quasi arancione, e con un bel cappello di schiuma. È prodotta con luppoli Mosaic, Motueka e Citra, con un pizzico di rabarbaro e fiori di sambuco per completare il carattere fruttato del luppolo. Questo conferisce alla birra un delizioso aroma di frutta tropicale, limone e lime. La base di malto può ancora essere percepita attraverso tutti i luppoli e il fruttato. Il sapore è meravigliosamente fruttato, con tutte le note del luppolo, degli agrumi, dei fiori di sambuco e del rabarbaro.

**TESTA SPILLATURA:** Bicchiere

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,4%		25

FUSTO 20 LT - COD. 5330



U.S.A.  
AB INBEV  
**GOOSE ISLAND**



**DRAFT BEER**

GIAPPONE  
GRUPPO PERONI

**ASAHI**

*Asahi*  
"DRY"



## 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 19,5 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. 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

## ASAHI SUPER DRY

**STILE:** *Premium Lager*

Colore giallo chiaro e aroma lievemente fruttato. Gusto fresco e piacevolmente luppolato, con sensazione retrofattiva particolarmente fresca e delicata.

**TESTA SPILLATURA:** Sankey

**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°p	IBU
5,0%	11,2	20

FUSTO 16 LT - COD. 12

20 CL

40 CL



STELLA  
ARTOIS

BELGIO  
AB INBEV

LEFFE

BIB



20 CL

40 CL

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	23

BIB 12 LT - COD 5271



30 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	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	24

BIB 12 LT - COD 5239



# BUD

# USA - GERMANIA AB INBEV

# FRANZISKANER

## BIB



25 CL  
33 CL

30 CL  
50 CL

### 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. 5,0%    °P 11    IBU 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. 5,0%    °P 12    IBU 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. 5,2%    °P 12

BIB 12 LT - COD 5328





## 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. 5290

## FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

**STILE:** *Weisse*  
Chiara non filtrata. Gusto amaro-gnolo 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. 5292

## LÖWENBRÄU ORIGINAL

**STILE:** *Münchner Premium*  
"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppatura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

FUSTO 6 LT - COD. 5293





LEFFE  
BLONDE

STILE: *Belgian 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.

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



GRUPPO  
**AB INBEV**

**PERFECT DRAFT**



**COD. 7395**

## PERFECT DRAFT PRO

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

**PROFONDITÀ:** 45 cm (raccolge 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



## 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 retrofattiva lieve ma persistente.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P	<b>IBU</b>
4,9%	12	15

**FUSTO 6 LT - COD. 5295**



BELGIO

GRUPPO  
AB INBEV

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

## 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).

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°p	IBU
5,2%	11,7	25

FUSTO 6 LT - COD. 5297

## 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.





# IL SIDRO

## ORIGINI, STORIA E BENEFICI DEL SIDRO

### LE ORIGINI

Le prime notizie di una bevanda alcolica a base di mele fermentate arrivano dall'Egitto, prima dell'anno zero. Anche nella letteratura bizantina e greca si fa riferimento a questa bevanda, molto apprezzata e ritenuta un bene prezioso.

In Italia, fu Giulio Cesare a portare la cultura del sidro dalle sue campagne bretoni, e la bevanda presto conquistò l'aristocrazia romana. Gli effetti benefici del sidro e della buccia delle mele erano già conosciuti dagli assiro-babilonesi prima dell'anno 600 a.C.; al liquido dorato venivano attribuite molteplici proprietà curative, o almeno benigne per il corpo: si registravano effetti diuretici, tonici, antidiarroici, eupeptici, febbrifughi, digestivi, nonché effetti curativi per la tosse, effetti preventivi per infarti e problemi cardiaci, ed ancora effetti lassativi, il rafforzamento del sistema cardiovascolare contro l'arteriosclerosi, effetti anticancerogeni, cicatrizzanti.

### CHE COS'È

Il sidro è una bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione della spremitura di mele. Ha sapore dolciastro-amarognolo, a seconda delle modalità di produzione, e può raggiungere dai 4 agli 12 gradi alcolici.

Conosciuto fin dai tempi più antichi in tutto il mondo, molto apprezzato nei paesi dell'area celtica, dall'Irlanda alla Normandia, vede tra i maggiori produttori la Bretagna e le Asturie.

### GLI STUDI

Nel 1676, l'inglese John Worlidge scrisse parlando del sidro: "Il consumo regolare di questa bevanda, dopo lunga esperienza, è provato che assicura in modo significativo la salute e la longevità assicurando ai bevitori piena forza e vigore, anche in età avanzata".

### I BENEFICI PER LA DIGESTIONE

Il sidro, infatti, sorseggiato ai pasti al posto del vino, è utile ai processi digestivi in quanto il suo grado di acidità è vicino a quello della normale digestione stomacale ed intestinale.

### UN POTENTE ANTIOSSIDANTE

Inoltre, il sidro, è ricchissimo di antiossidanti che, come noto, svolgono un importante ruolo nel processo di ricostruzione cellulare, determinante nella prevenzione di patologie cancerose e dei problemi cardiovascolari. L'altissimo contenuto di calcio e di potassio, inoltre, costituisce un fattore importante per il mantenimento della pressione arteriosa a livelli ottimali.

### STUDI RECENTI

"I bevitori di sidro sono in generale meno inclini all'accumulo di acido urico e pertanto presentano una quasi completa immunità a problemi come calcoli e gotta."



INGHILTERRA  
**BLACKTHORN**



**SIDRO**

IRLANDA  
**MAGNERS**



## BLACKTHORN

**STILE:** Sidro di mela filtrato

Sviluppato da un team di esperti di Somerset Master Cider Makers, incaricati di creare un sidro per superare tutti gli altri, Blackthorn è realizzato utilizzando una miscela segreta di mele da sidro agrodolci, offrendo un gusto semi-secco distintivo e indimenticabile che rimane fedele alle sue radici Somerset. Colore ambrato brillante, al palato secco con gusto di mela croccante.

**VOL. 4,7%**

**FUSTO 30 LT - COD. 97**

## SIDRO MAGNERS ORIGINAL

**STILE:** Sidro di mela filtrato

Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. magners è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda. Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

**VOL. 4,5%**

**FUSTO 30 LT - COD. 5312**