

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
NEW! 4 MORI	18
NEW! 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
NEW! HOLBA	47

SPAGNA

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

SCOZIA

SLALOM	48
BREWDOG	48
TENNENT'S	49

INGHILTERRA

NEW! 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
NEW! 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
NEW! 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
NEW! 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

NEW! HOLBA	83
PILSNER URQUELL	83
KOZEL	84

INGHILTERRA

NEW! SPITFIRE	85
FULLER'S	86
BASS	86

IRLANDA

KINNEGAR	87
KILKENNY	88
HARP	88
NEW! 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 doppio 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. 7,5% IBU 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. 4,5% IBU 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. 3,1% IBU 40

F.TO 33 CL X 12 - COD. 421





DOLOMITI PILS PEDAVENA

STILE: Lager Pils

Colore chiaro dai riflessi dorati. Il malto delle Dolomiti le 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

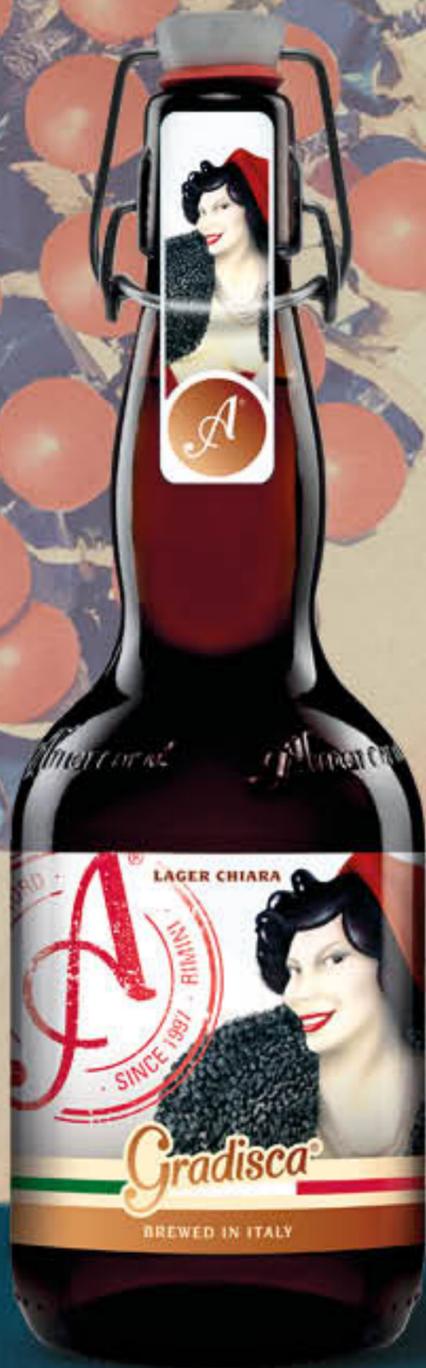
STILE: *Lager Senza Glutine*
La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, che sia nella definizione del gusto.

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



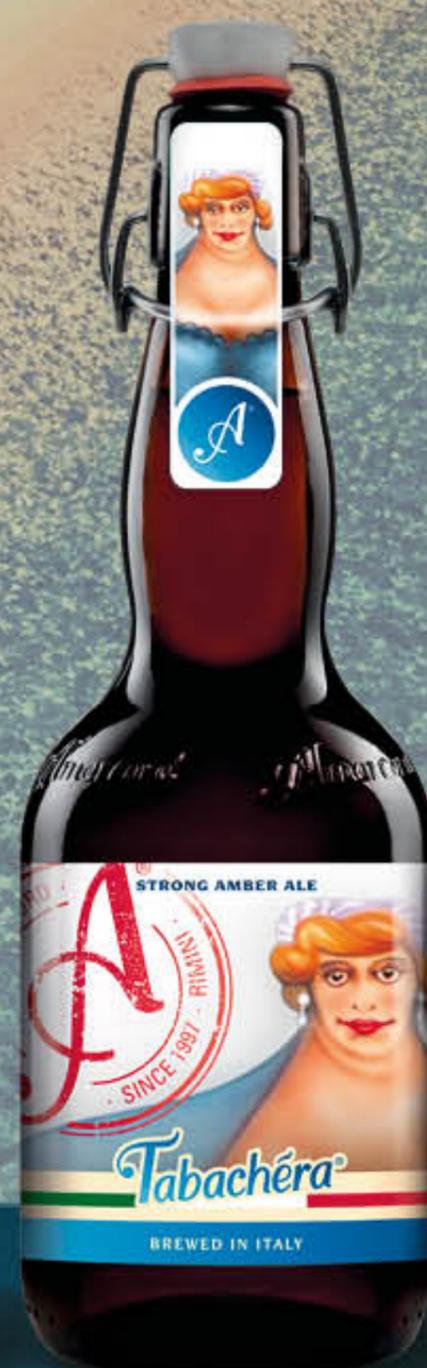
VOLPINA RED ALE

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°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



GERMANIA

CREW REPUBLIC



DRUNKEN SAILOR INDIA PALE ALE



JACKPOT HAZY IPA



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

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

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'amaro equilibrato 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

VOL. 4,8%	°p 11,3		IBU 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

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

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

F.TO 33 CL X 24 - COD. 125



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.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	18	16

F.TO 33 CL X 12 - COD. 139
F.TO 75 CL X 12 - COD. 112

BLANCHE

STILE: *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. 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.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

F.TO 33 CL X 12 - COD. 102
F.TO 75 CL X 12 - COD. 185

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.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%		20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 203



AGNUS TRIPLE

STILE: *Abbey Triple*

La Abbey Tripel 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'amarrezza 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

BELGIO

BELGIO
HOEGAARDEN
GRUPPO AB INBEV



STELLA ARTOIS
GRUPPO AB INBEV



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

Moinette



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	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

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



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 luppoltura 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. Luppoltura 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. 5,1% °P 12,5 IBU 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. 5,2% °P 12,7 IBU 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. 6,6% °P 14,7 IBU 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: Duppel 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.	°P	IBU
9,0%	18	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.	°P	IBU
8,0%	16,9	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.	°P	IBU
8,0%	16,7	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

JUPILER

CORSENDONK

DRAFT BEER

Corsendonk



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 11

■ 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

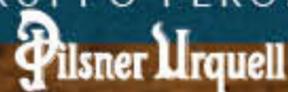
HOLBA



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

DRY
Asahi



**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 (raccolgi gocce retrattile)

Controllo variabile della temperatura

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

Temperatura costante

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

App per controllo remoto

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

Raffreddamento rapido

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

Spillatura perfetta

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

Ridotta manutenzione: no pulizia delle linee e no CO2



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

VOL.	°P	IBU
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