

DESCRIZIONI

BIRRIFICIO SETTIMO

Carnago (VA)

PRIUS

Blond - IBU 37 - Alc. 4,7%

Colore giallo brillante. Al profumo note fruttate come ananas, agrumi, erbaceo e un lieve speziato. In bocca si ritrovano sentori di miele, accompagnati da un lieve pepato che scompare lasciando spazio al fruttato e al residuo zuccherino. Finale secco.

NUCE

Dubbel - IBU 30 - Alc. 7,2%

Colore castano caldo, con riflessi porpora, schiuma beige e compatta. I profumi sono molteplici e pregiati di malto, caramello, frutta matura, banana, spezie, uva passa, cioccolato, e nocciole tostate. Il gusto è morbido, complesso e piacevolmente fruttato.

QUIS HOC

Tripel - IBU 41 - Alc. 8,5%

Colore dorato intenso con riflessi arancio. Schiuma bianca e compatta. Profumi di zucchero candito, frutta sciropata, spezie e luppolo fresco. Il sapore è morbido, agrumato persistente e leggermente etilico. Finale forte, secco e deciso.

WIT-FLOS

Blanche - IBU 17 - Alc. 5,3%

Birra di frumento, aromatizzata con scorza d’arancia e coriandolo. Fresca, citrica, fruttata e delicatamente speziata. In bocca è rotonda e con un finale lievemente acidulo che la rende bevanda dissetante.

CBF26

English Bitter - IBU 40 - Alc. 2,6%

Birra speciale realizzata per il festival, si caratterizza per profumi di pesca bianca e malto tostato. In bocca il corpo è leggero e bilanciato con ricordi di propoli e ribes. Poco alcol, tanto gusto!

TRISKELL

Stout - IBU 33 - Alc. 5%

Al naso prevalgono i tipici sentori di caffè, cereali tostati, toffee e cacao. Il sapore inizialmente abboccato, è incalzato dal tostato dei malti e dalle

note di caffè, caffè d’orzo e noce tostata.

24 SOUR CRU

Lambic - Alc. 7%

Birra a fermentazione semi-spontanea invecchiata 24 mesi in botti di brunello di Montalcino. I profumi sono complessi, leggermente tannici, vinosi e balsamici. In bocca è naturalmente acida con un finale pulito e lievemente sapido.

RE-FLY

Honey Ale - IBU 24 - Alc. 5,8%

Birra caratterizzata dall’aggiunta di miele trova nell’equilibrio tra note fruttate e resinose la sua dimensione. Il colore dorato, la beva fresca, leggera e le note di malto e miele, la rendono amabile e seducente.

NOX FURIOSA

Imperial Stout - IBU 40 - Alc. 12%

Colore nero impenetrabile, note di vaniglia e cioccolato, macadamia, e dattero. In bocca è cremosa, con sentori di pasta frolla, caffè e caramello salato. Un misto tra meditazione e suggestione.

GLUTEN FREE

T+

US Bitter Ale - IBU 32 - Alc. 5,6%

Color ambrato intenso e schiuma beige. Profumo “biscottato” tipico delle bitter inglesi con un twist leggermente fruttato e floreale. In bocca è rotonda e affabile, con note di malto e caramello ed un finale secco e persistente.

3K

Session IPA - IBU 40 - Alc. 4,4%

Colore chiaro, profumi tropicali intriganti di luppolo e corpo leggero ma ben definito, con sentori di malto e un amaro lieve, quasi piccante nel finale fanno di questa birra la compagna ideale per ogni situazione.

GLUTEN FREE - IN BOTTIGLIA da 33cl

OMNIBUS

Pils - IBU 28 - Alc. 4,5%

Birra Lager da una ricetta tradizionale con note erbacee e di miele tipiche del malto pilsner, il corpo è maltato e ben equilibrato. Il finale è fresco, pulito e dissetante.

BIRRIFICIO BAJON

Porto Corsini (RA)

MOLDAVA

Czeck Pils - Alc. 5,2%

Birra a bassa fermentazione con spiccate doti di scorrevolezza e ottimo bilanciamento. Bionda limpida ha profumi floreali e di crosta di pane. Il finale è morbido e setoso.

REDIVIVO

Double IPA - Alc. 8%

Luppoli Simocoe, Equanot e Citra caratterizzano questa West Coast DIPA. I profumi sono tipici dello

stile, con resine, frutta tropicale ed agrumi a farla da padroni. Il colore ramato carico nasconde sapori di

cereali, miele e caramello.

BIRRIFICIO ESTENSE

Este (PD)

ATHESTE HELL

Helles - Alc. 5%

Stile tradizionale a bassa fermentazione, con un intenso profumo di malto tostato bilanciato da una generosa luppolatura tedesca. Dolce, bilanciata, autentica.

MUNICH B.E.

Munich Dunkel - Alc. 5,2%

Birra rossa rubino a bassa fermentazione, dai profumi di malti tostati, note floreali ed erbacee tipiche dei

luppoli tedeschi. Il finale sprigiona tutte le note tostate dei malti impiegati.

BIRRIFICIO OLDO

Castello di sopra (RE)

REGGIA

Imperial Pils - Alc. 6,4%

Strong lager con il 100% dei malti coltivati dal birrificio. Il malto la fa quindi da padrone con le sue morbidezze e rotondità, a fianco delle note floreali ed agrumate dei luppoli, fini e bilanciati. Schiuma cremosa. Carbonatazione moderata.

VIADANA

Strong Belgian Ale - Alc. 8%

Color amaranto e schiuma densa. I profumi spaziano tra le note calde di caramello a quelle fruttate e

speziate. Il corpo vellutato, pieno e potente trova il suo equilibrio con un finale secco ed elegante.

RADICAL BREWERY

Porcari (LU)

BEFORE THE STORM

Session IPA - IBU 25 - Alc. 4%

Birra chiara, con note di frutta tropicale (pompelmo e mango) e lievi note di panificato donate dal malto.

L’amaro di stampo erbaceo, chiude una bevuta caratterizzata da un corpo leggermente maltato.

BOUNTY HUNTER

West coast IPA - IBU 32 - Alc. 5,5%

Birra chiara con intensi aromi agrumati e resinosi, donati da un generoso utilizzo di luppoli americani.

Il corpo snello e l’amaro finale ben presente rendono la bevuta facile e dissetante.

ZIRNDORFER

Zirndord (DE)

LANDBIER

Landbier - IBU 16 - Alc. 4,9%

Birra tradizionalmente “di campagna” di colore ambrato brillante tipica della Franconia. In bocca è moderatamente maltata con tenui profumi di frutti

dati dai luppoli della bassa Germania.

KLOSTER SCHEYERN

Scheyern (DE)

HEFEWEISS

Weizen - IBU 12 - Alc. 5,2%

Birra prodotta nel monastero benedettino dal 1119 con abbondante frumento maltato, si presenta con colore dorato leggermente velato. Aroma di pane fresco,

frutta e spezie. In bocca ricorda i classici sentori di banana, ciliegie e chiodi di garofano.

ADNAMS SOUTHWOLD

Hunmanby (UK)

INNOVATION IPA

IPA - IBU 40 - Alc. 6,7%

L’iniziale luppolatura regala intensi profumi di pompelmo e mango, bilanciata da una sottile dolcezza

mielata e da un finale caramellato.

Presenta anche sentori speziati assieme ad un finale moderatamente amaro.

LUTGARDE

Abbaye d’Aywiers (BE)

BEFORE THE STORM

IPA - IBU 42 - Alc. 6,6%

Belgian IPA caratterizzata da un perfetto equilibrio tra amaro e aromi floreali. L’uso di Herkules per la

luppolatura a freddo conferisce note uniche di frutta tropicale (litchee, mango e mandarino).

TRIPEL

Tripel Rouge - Alc. 7,5%

Tripel atipica dal colore ambrato, caratterizzata dall’uso di Pepe del Kivu e malto belga Cara.

La consistenza è morbida, corposa e rotonda, con un equilibrio tra aromi floreali e note di malto.

Il retrogusto lascia una sensazione asciutta e leggermente pepata.