



HEAVEN

top f.un

Heaven è una blanche in stile belga speziata con coriandolo e buccia d'arancia amara. Il frumento, presente per il 30%, e il sistema innovativo di utilizzo della spezia la rende una birra fresca e dissetante. Vincitrice della medaglia d'oro al concorso "Birra dell'Anno" come miglior blanche d'Italia 2015 per le sue peculiarità, diventerà sicuramente la birra dell'estate in casa Birrone.

- ▶ tipologia: blanche speziata
- ▶ grado alcolico: 4.5% vol.
- ▶ fermentazione: alta
- ▶ formati: 0.5l, 10l, 20l, 25l, 30l



CIBUS

pane liquido

Il frumento impiegato al 70% e il grado alcolico moderatamente elevato ne fecero il tipo di birra più bevuta in conventi e abbazie nei lunghi periodi di digiuno. Riprodotta seguendo l'antica ricetta, risulta profumata e gustosa, pur rimanendo fresca e beverina. Lasciata stemperare nel bicchiere acquista note speziate attraenti e coinvolgenti.

- ▶ tipologia: weizen bock
- ▶ grado alcolico: 6.8% vol.
- ▶ fermentazione: alta
- ▶ formati: 0.5l, 10l, 20l, 25l, 30l

BIRRA QUOTIDIANA Slow Food
Guida alle Birre d'Italia 2015

3° classificata - Euro Beer Star Award 2014
Cat. South german-style, weizenbock, hell

1° classificata - Birra artigianale dell'anno
2014
Associazione Unionbirrai - categoria 15



SS46

take it easy

Classica Hell in stile bavarese. Il gusto pieno del malto e la bassa luppolatura ne fanno una birra adatta a tutti e a tutte le occasioni. È la birra della socievolezza, dei momenti sereni, degli attimi lieti che accompagnano dolcemente il nostro viaggio quotidiano. Bevuta in gruppo non basta mai.

- ▶ tipologia: bavarian helles
- ▶ grado alcolico: 4.5% vol.
- ▶ fermentazione: bassa
- ▶ formati: 0.33l, 0.5l, 2l, 10l, 20l, 25l, 30l



SCUBI

suadente

È la SCUra di Blrrone, diversa da tutte le tipologie di birra scura. Il mastro birraio, al momento di creare la ricetta, la voleva morbida, accogliente, coinvolgente, seppur particolare e decisa. Ne è risultata una scura che piace a tutti, con note eleganti di caffè e liquirizia, e il sapore mou del malto caramello. Dolce ma non stucchevole, per tutte le occasioni.

- ▶ tipologia: scura speciale
- ▶ grado alcolico: 5.2% vol.
- ▶ fermentazione: bassa
- ▶ formati: 0.33l, 10l, 20l, 25l, 30l

1° classificata - Birra artigianale dell'anno
2014
Associazione Unionbirrai - categoria 4

1° classificata - Birra artigianale dell'anno
2013
Associazione Unionbirrai - categoria 4



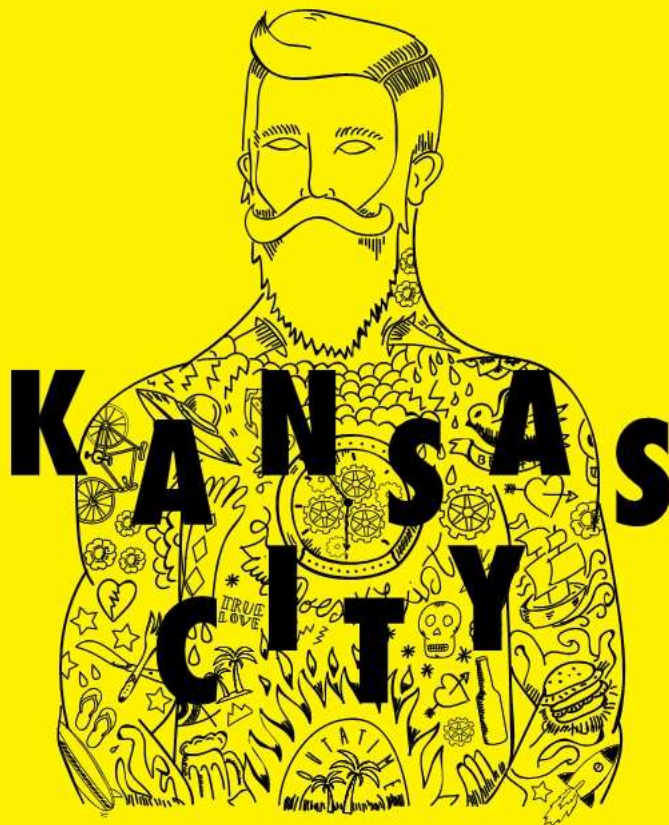
PUNTO G

piacere sublime

Birra ambrata, decisamente maltosa. Il malto dolce e caratteristico e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata. È la preferita dalle donne, non a caso il mastro birraio l'ha dedicata a loro. Indicata per serate di serena sensualità, si abbina ai dessert, ma anche a pizze importanti e formaggi morbidi.

- ▶ tipologia: bock ambrata
- ▶ grado alcolico: 5.6% vol.
- ▶ fermentazione: bassa
- ▶ formati: 0.33l, 0.5l, 2l, 10l, 20l, 25l, 30l

1° classificata - CIBA 2014
Categoria "Bock, Doppel Bock, Munchener"



**BIRRA CHIARA, LEGGERA E DISSETANTE.
ISPIRATA AL MONDO ANGLOSASSONE DI GOLDEN ALE
E IPA.**

Aspetto: schiuma bianca, compatta
e persistente. Birra color oro antico.

Bouquet: iniziali profumi che spaziano
dal cereale al biscotto, su un sottofondo
di miele. Successivamente emergono note
di frutta a pasta gialla.

Sapore: imbocco maltato sui sapori dolci,
stemperati da una delicata chiusura
erbacea che può ricordare talvolta il thè.

Saturazione: medio-bassa.

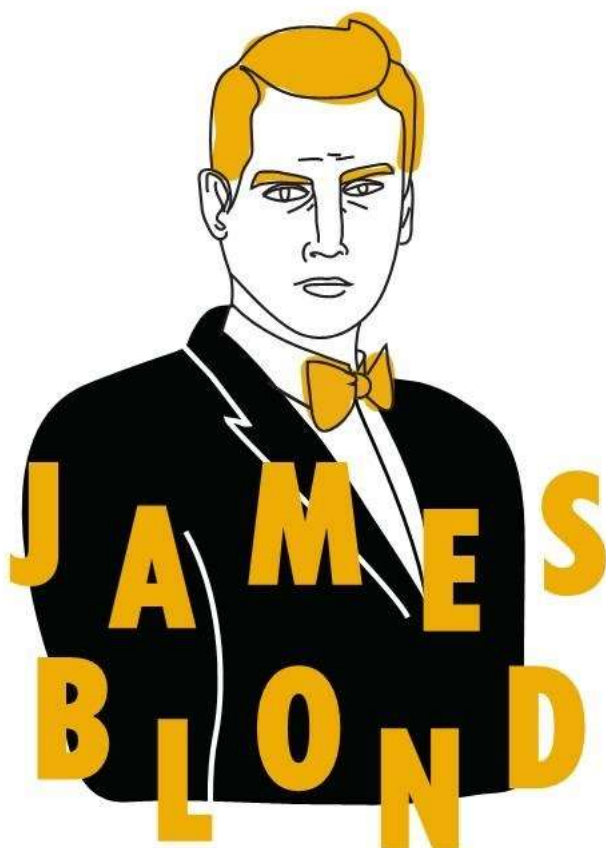
Tipologia di appartenenza:
English Golden Ale/Light IPA

Volume alcolico: 3.8% Alc Vol

Abbinamento suggerito: pizze con verdure (anche
grigliate), con formaggi freschi e salumi non affumicati.

Bicchieri consigliato: pinta classica,
calice a tulipano

Temperatura di consumo: 4-6°C



**BIRRA CHIARA, DI COLOR ORO CARICO
E DAI PROFUMI TROPICALI.**

Aspetto: schiuma bianca, compatta e persistente.
Birra color oro carico.

Bouquet: al naso spiccano note di frutta tropicale,
in particolare mango e papaya con sentori di agrumi
e spezie.

Sapore: boccato dolce tendente al territorio del miele
che evolve verso aromi luppolati di natura tropicale
su fondamenta fruttate tipiche per una blonde di
ispirazione fiamminga.

Saturazione: medio-alta.

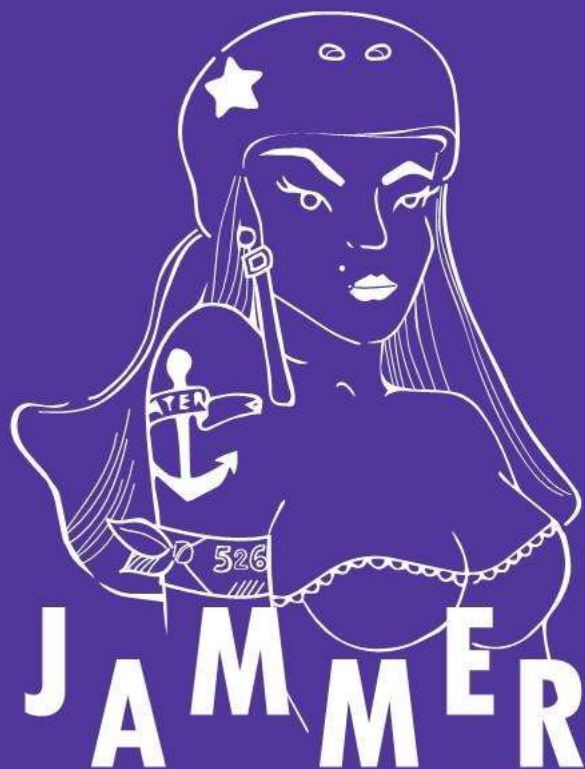
Tipologia di appartenenza:
Blonde belga con luppolatura americana.

Volume alcolico: 5.8% Alc Vol

Abbinamento suggerito: pizze elaborate, con formaggi
e salumi strutturati, anche con funghi.

Bicchiere consigliato: pinta classica, calice a tulipano

Temperatura di consumo: 6-8°C



BIRRA COLOR RAME, FRESCA E AMABILE.

Aspetto: birra dal colore ramato.

Bouquet: il profumo è fruttato, in primo piano con sentori di mela e pera. Sottotraccia sono presenti richiami più dolci di leggero caramello e prugna.

Sapore: in bocca è la morbidezza a farla da padrone, si inseguono delicate note di frutta a pasta bianca condite da leggeri tocchi di frutta secca e caramello.

Saturazione: media.

Tipologia di appartenenza:
Belgian Pale Ale o Spéciale.

Volume alcolico: 4.8% Alc Vol

Abbinamento suggerito: pizze con il pomodoro, con salumi anche piccanti, molto ricche.

Bicchiere consigliato: calice a tulipano.

Temperatura di consumo: 6-8°C

