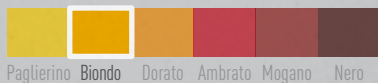


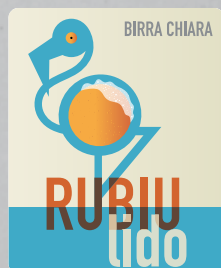
lido

GOLDEN ALE

COLORE



Voci festose di bambini nell'aria, il vento che rinfresca, l'onda che piano arriva ad accarezzare la sponda... Lido è la nostra birra chiara, semplice nella ricetta, ma articolata nel gusto, una **Golden Ale** che brinda all'estate e alla gioia di vivere.



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica

Grado di amaro

Servire a



FORMATI



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore dorato, velato, sormontato da ottima schiuma. Al naso sono nette le note mielate date dal malto, accompagnate da sentori di frutta a pasta bianca. In bocca è caratterizzata da buon equilibrio tra le note calde del malto e l'amaro del luppolo, che ben si avverte nel finale e che interviene a pulire nettamente il palato.

ABBINAMENTI

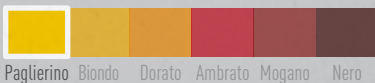


Birra da tutto pasto, ottima in accompagnamento a primi piatti dai sapori delicati, fresche insalate, grigliate di pesce, carni bianche.

triga

BIÈRE BLANCHE

COLORE



Triga è un mare di grano, è una madre generosa che nutre i suoi figli. È una **Bière Blanche** dal basso tenore alcolico, altamente dissetante, dedicata alla sapienza e all'estro femminile che, dalla terra, ha sempre tratto insegnamento e sostentamento.



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, frumento crudo, avena, luppolo, spezie (coriandolo, scorze di agrumi), zucchero e lievito. Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica

Grado di amaro

Servire a



FORMATI



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore paglierino, opalescente, con schiuma compatta, pannosa e persistente. L'olfatto è di buona intensità, caratterizzato da note agrumate (cedro candito) e da sentori speziati (fenolico).

In bocca ha un ingresso morbido, di buon corpo, ma alleggerita da una leggera nota fresca, che le dona grande facilità di beva. Nel finale emerge una fine speziatura, molto elegante.

ABBINAMENTI

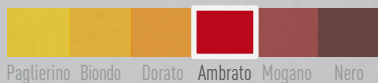


Antipasti di pesce anche affumicati, formaggi freschi, carni bianche, lardo e crostacei. Da provare come aperitivo.

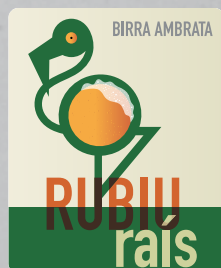
raís

ENGLISH ALE

COLORE



È soltanto al tramonto che il raís, ormai esausto, trova riposo e ristoro. Ci piace pensare che la sua bevanda sia particolarmente intensa, dal colore rubino carico, una **English Ale** decisa e luppolata che, dietro un'apparenza rude, scopre note dolci e caramellate.



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito. Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica

Grado di amaro

Servire a

FORMATI

4,7 %

34 IBU

8-10 °C



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore ambrato carico, con riflessi rubini, presenta un'ottima schiuma, molto ampia e persistente. Al naso è ricca, con note di caramello, miele, millefiori, caramella d'orzo, frutta secca (nociola). In bocca ha un buon ingresso, pur rimanendo piuttosto facile e beverina, complice anche un finale piacevolmente luppolato, molto aromatico (liquirizia, radice e pepato).

PREMI

BRUSSELS BEER CHALLENGE 2013
Medaglia d'argento Categoria Pale & Amber Ale.



Torbida Limpida



Fruttata Erbacea



Dolce Amara

ABBINAMENTI

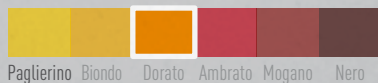


Salumi e salsicce anche speziati e piccanti, carni rosse grigliate, formaggi stagionati, bottarga di muggine.

flavia

GOLDEN STRONG ALE

COLORE



Flavia è un omaggio alla storia recente, di fatica e coraggio, delle miniere del nostro territorio. In ricordo di questi uomini forti, abbiamo creato una **Golden Strong Ale** chiara, alcolica, complessa e appagante, ma anche pericolosamente bevanda.



INGREDIENTI

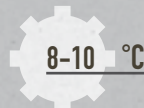
Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito. Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica

Grado di amaro



Servire a



FORMATI



NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta dorata, velata, con ottima schiuma, ampia, compatta e aderente alle pareti del bicchiere. L'olfatto è ricco, opulente, complesso, con note di frutta tropicale, di agrumi canditi e speziate, accompagnate da un netto calore etilico. In bocca è morbida, di ottimo ingresso, evidenzia una nota alcolica che la rende intrigante, mentre nel finale la secchezza dona grande pulizia.

PREMI

GRANDE BIRRA
Birra di grande valore organolettico, da non perdere, per la Guida alle Birre d'Italia 2017 - Slow Food Editore.

BIRRA DELL'ANNO 2011
Prima Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 12: birre chiare ad alto grado alcolico, di ispirazione belga.



ABBINAMENTI



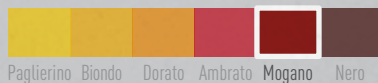
Salumi, sott'oli, formaggi a pasta semidura e dura di media o grande stagionatura, secondi importanti di pesce.



moresca

BELGIAN
DARK
ALE

COLORE



Moresca è una **Belgian Dark Ale** color testa di moro, dal gusto avvolgente di frutta secca, caramello e dalle note di cacao. Finemente speziata, Moresca è la meditazione che accompagna il viaggio ma è anche la pace interiore raggiunta all'approdo in un nuovo orizzonte.



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica

Grado di amaro

Servire a

FORMATI

7,9 %

32 IBU

8-10 °C



NOTE DEGUSTATIVE

Di color mogano, con riflessi ambrato molto vivi, nel bicchiere presenta una bella schiuma color cappuccino, ampia, compatta e di buona persistenza. Il naso è molto caldo, ricco, arricchito da toni di frutta secca (nociola), miele di castagno e fiori essiccati. In bocca ha ingresso cremoso, avvolgente, sostenuto da una gasatura fine, buon corpo e bel calore etilico. Il finale è lungo, ben costruito, con note di caramello, pan di spezie e pasta di cacao, accompagnate da un'inaspettata nota amara, di radice, che dona un bell'equilibrio.

PREMI

BIRRA DELL'ANNO 2012

Seconda Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 13: birre scure ad alto grado alcolico, di ispirazione belga.



ABBINAMENTI



Torbidità: Torbida / Limpida



Fruttata: Fruttata / Erbacea



Dolce: Dolce / Amara

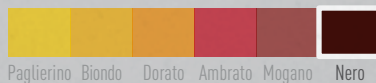


Antipasti strutturati, arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, dolci e biscotteria.

centesima

AMERICAN PORTER

COLORE



I sardi, di fama, sono caparbi, attaccati ai propri luoghi di origine e diffusamente centenari...

Che sia la birra il segreto di tanta longevità? Soffiate con noi questa Centesima candelina e concedetevi una **American Porter** scura come la liquirizia, forte come il caffè e resinosa di luppoli.



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo zucchero e lievito. Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica

Grado di amaro



Servire a



FORMATI



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore castano tendente al nero, sviluppa al naso forti sentori agrumati e resinosi. In bocca si evidenziano i malti scuri, con rimandi di liquirizia, cacao e caffè, accompagnati da una intensa luppolatura di pompelmo e resina. Birra di spessore ma di facile beva. Gasatura fine.

PREMI

BIRRA DELL'ANNO 2016

Terza Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 10: Strong Ale di ispirazione angloamericana.



ABBINAMENTI



Abbinare con carni alla brace, formaggi stagionati, cioccolato o a fine pasto come chiusura piacevole e duratura.