



cl.30 € 3,50
cl.50 € 5,00

BIRRA ALLA SPIGA **PIRETTI 3 LUPPOLI**

Origine: Italia

Stile: Lager

Gradi alc.: 4,8% vol

Fermentazione: Bassa

Colore: Oro

LA NOSTRA SELEZIONE *BIRRE*



Cinquesensi

GUSTO E NATURA

ESTRELLA GALICIA 0,0 ANALCOLICA



cl.33 € 3,50

Provenienza: Spagna
Fermentazione: bassa
Stile: analcolica
Grad. Alc./Vol: 0,0%
Colore: dorato
Aspetto: dorato intenso tendente all'ambra tenue
Olfatto: Orzo e malto.
Gusto: ha un amaro deciso e robusto al palato, che aggiunge un tocco molto secco a questa birra



NAZIONALE GLUTEN FREE



cl.33 € 4,00

Provenienza: Italia - Piemonte
Fermentazione: Alta
Stile: Blonde Ale (Gluten Free)
Grad. Alc./Vol: 6,5%
Colore: giallo intenso
Aspetto: un'omogenea e delicatissima velatura con schiuma bianca e fine di buona persistenza.
IBU: 30-32
Olfatto: Delicati profumi in un fantastico equilibrio tra le parti maltate, fruttate ed erbee di un'eccellente leggerezza.
Gusto: Complessa ma pulita e beverina con delicate note di camomilla ed agrumi in uno strepitoso equilibrio con il moderato amaro del luppoli Italiano.
Note generali: La prima birra 100% Italiana. Utilizza acqua delle alpi marittime, orzo dei campi Baladin di Melfi, Luppolo di Cussano e Piozzo, coriandolo, scorze d'arancia e lievito coltivato nei laboratori del birrifico.

BENEDIKTINER WEISSBIER



cl.50 € 4,50

Provenienza: Germania
Fermentazione: alta
Stile: hefe-weisse
Grad. Alc./Vol: 5,4%
Colore: oro con sfumature ambrate
Aspetto: una bella opalescenza con una distribuzione uniforme e stabile del lievito, una schiuma fine e fitta, duratura e cremosa, tipica della weizenbier.
Olfatto: tipico e chiaro di banana con belle note agrumate e di lievito.
Gusto: pieno fruttato ed equilibrato con una elevata sensazione di freschezza. L'amaro del luppolo è finemente bilanciato ed attenuato da aumentare la bevibilità.

MENABREA PILS



cl.33 € 3,00

Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Stile: Premium Pils
Grad. Alc./Vol: 5,2%
Colore: Oro
Aspetto: Schiuma compatta su bei riflessi dorati, limpidi con fine perlage.
Olfatto: Fresco ed elegante, delicatissimo erbaceo con piacevoli note di malto.
Gusto: Fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale secco e pulito. Retrogusto prolungato.

BAJADERA



cl.33 € 5,00

Birrifico: Vertiga
Provenienza: Italia
Fermentazione: Alta
Stile: Ipa
Grad. Alc./vol: 5,6 vol %
Colore: Giallo paglierino
Gusto: Marcato di luppolo con un'aromaticità floreale, agrumata e fruttata. Al palato sfodera un corpo morbido e bilanciato. Schiuma bianca fitta a trama fine persistente.
Olfatto: Note citriche agrumate, di frutta matura, frutta tropicale (mango, papaia)

ISAAC



cl.33 € 4,00

Provenienza: Italia - Piemonte
Fermentazione: Alta
Stile: Blanche
Grad. Alc./Vol: 5%
Colore: giallo paglierino
Aspetto: Leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata.
IBU: 8-10
Olfatto: Immediate e piacevoli note agrumate ed una delicata speziatura che sale man mano che la birra acquista calore.
Gusto: Una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si fonde in un delicato equilibrio floreale e speziato. Finale leggermente erbaceo che lascia spazio ad un esile e stuzzicante nota pepata.

CAULIER 28 SUPER



cl.33 € 3,50

Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Stile: Extra strong ale
Grad. Alc./Vol: 9,5%
Colore: oro carico
IBU: 40
Aspetto: schiuma non molto densa di media persistenza con sfumature brillanti che traspaiono da una velatura appena percettibile.
Olfatto: evidenti gli accattivanti sentori di miele, malto, vaniglia e frutti di sottobosco, essenzialmente dovuti al luppolaggio aromatico a freddo.
Gusto: impatto biscottato e gradevolmente resinoso che spazia su una dolcezza agrumata ed una successiva ampiezza aromatica che persiste sul finale.

GRIMBERGEN DOUBLE



cl.33 € 4,00

Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Stile: Abbazia (double)
Grad. Alc./Vol: 6,5%
Colore: Ambrato intenso
Aspetto: Corposo con riflessi ramati e rubino ed una schiuma color senape, molto compatta.
Olfatto: Ricorda le mandorle appena cotte e i fiori d'arancio.
Gusto: Ampio, con sentori di torrefatto e caramello, che la rendono intrigante.

