



Birrificio Italiano (Italia)

TIPO PILS - 5,2% *pils*

Birra di colore giallo con schiuma bianca. E' una "pils" molto equilibrata con un invitante aroma di malto, luppolo fresco, con un gusto secco piacevolmente amarognolo.



CR/AK (Italia)

MUNDAKA - 4,6 % - *pale ale (SPILLATA A POMPA)*

Birra colore giallo paglierino, al naso note floreali ed agrumate. Il corpo è esile e facilita la bevuta. Finale leggermente amaro e secco.



Zehender Mönchsambacher (Germania)

EXPORT NATURTRÜB - 5,2% - *Zwickel/Keller/Landbier*

Birra color oro. Leggermente più luppolato delle classiche helles bavaresi. Al naso accentuati sentori di miele dati dal malto e crosta di pane dati dal lievito. In bocca è scorrevole e leggermente secca.



Brouwerij Vanderghinste (Belgio)

ROOD BRUIN – 5,5% - *Oud bruin (birra acida)*

Birra color ambrato. Questa birra è il risultato di un blend tra un lambic di 18 mesi ed una birra ad alta fermentazione. Al naso di sentono, molto tenui, le puzette del lambica, assieme a frutta rossa e un poco di caramello. Il bocca è scorrevolissima e piacevole, torna la frutta rossa. Il finale è leggermente acidulo e dissetante.



Baladin (Italia)

NORA - 6,8% *traditional beer*

Birra ambrata. Prodotta con l'aggiunta di grano Khorasan Kamut e di mirra nella speziatura. Aromi di zenzero e agrumi. Nel complesso dolce ma non stucchevole.

ISAAC - 5,0 % vol. - *bier blanche*

Birra di frumento in stile belga, di colore aranciato chiaro, opalescente. Nell'aroma si riconoscono note speziate di coriandolo e buccia d'arancia, tipiche dello stile. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.



Chimay (Belgio)

CHIMAY TRIPEL - 8,0 % - *abbey tripel authentic trappist product*

Alla vista la Chimay tappo bianco si presenta con un colore ambrato, la schiuma è finissima e abbondante. L'aroma è intenso, dolciastro, floreale e fruttato. In bocca si percepisce distintamente il tocco alcolico. La frizzantezza non è accentuata ed il retrogusto si presenta nuovamente fruttato, con un piacevole amaro finale che lascia la bocca asciutta e pulita.

CHIMAY ROUGE - 7 % - *abbey dubbel authentic trappist product*

Birra color tonaca di frate. Al naso abbiamo le note fruttate di albicocca date dai lieviti. In bocca è piena ed importante anche se mantiene una certa scorrevolezza. Il finale non è così dolce come ci si aspetta. Ottima dubbel.



Lindemans (Belgio)

LAMBIK – 6 % - *lambic (birra acida)*

Birra color aranciato scarico, piatta. Al naso abbiamo le tipiche 'puzette' del lambic classico anche se in questo lambic sono molto meno invadenti. Birra gentile anche in bocca, con un corpo sostenuto ma facile da bere. Il finale è dolce e leggermente acidulo.



Cantillon (Belgio)

ROSÈ DE GAMBRINUS - 5% - *lambic style con lamponi* (*birra acida*)

Birra color rosato carico. Al naso si avverte distintamente il lampone con le note 'funky' date dai lieviti selvatici. In bocca è leggera frizzante, vivace. L'inizio è dolce di lampone con una progressione aspra, prima di frutti rossi poi di lampone. Il finale è acidulo e secco.



Bayerischer Bahnhof (Germania)

BERLINER STYLE WEISSE – 3,0 % - *Berliner weisse* (*birra acida*)

Birra color giallo paglierino. Al naso sentori floreali ma le note che colpiscono di più sono date dai lattobacilli inoculati. In bocca è estremamente scorrevole, sentori citrici si mescolano a quelli lattici. Il finale è acidulo ma non troppo. Birra estremamente dissentante.



Montegioco\ Tasso Alcolico (Italia)

MAI DIRE MILD – 5- % - *sour mild ale* (*birra leggermente acida*)

Birra color caramello. Al naso abbiamo le note caramellate del malto e un po' di sentori 'funky' dati dai lieviti.

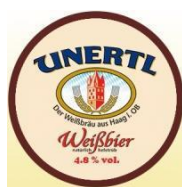
Mild ale interpretata a suo modo da Franzosi per i ragazzi di Tasso alcolico. ovviamente non poteva venire fuori una mild in stile. E' venuta fuori una farmhouse mild, anche se come stile non esiste. In bocca è scorrevole e il finale leggermente amaro e leggermente acidulo.



Dry & Bitter (Danimarca)

HOBO CHIC- 8 % - *imperial ipa*

Birra color ambrato carico. Al naso abbiamo una commistione tra i sentori freschi del luppolo (citra tra tutti) e quelli più caldi del malto, caramello e biscotto. In bocca è pienissima e gustosa. Il finale è dolce e amaro, l'amaro vince con una persistenza invitante.



Unertl (Germania)

WEIßBIER – 4,8% - Weißbier

Birra color ramato carico. Presenta tutte le caratteristiche di una weißbier anche se l'aroma di banana è meno marcato ed il colore è più scuro. Di beva facilissima. entinaia di anni fa.



P3Brewing (Italia)

JORDI – 6,2 % - *saison*

Birra color giallo paglierino. Birra liberamente ispirata allo stile Saison del quale riprende la secchezza, l'acidità rinfrescante la leggera speziatura donata dal lievito impiegato e da una piccola percentuale di malto di segale. Il corpo leggero e il finale secco, concludendo in un sapiente amaro, permettono di berne in quantità.

RIFF – 4,5 % - *session white ipa*

Birra dal colore paglierino nella quale luppoli anglo-americani, con note agrumate e retrogusto secco, si fondono armoniosamente con l'elegante speziatura belga e una leggera acidità rinfrescante.



Wild Beer (Inghilterra)

SOMERSET WILD - 5 % - *sour ale* (**birra acida**)

Birra color giallo paglierino. Al naso abbiamo le note 'funky' date dai lieviti selvatici (Lactobacillus, pediococcus, brettanomyces). In bocca è leggera e scorrevole, abbiamo un citrico pungente ed un finale acidulo dissetante.



Moor (Inghilterra)

NOR'HOP - 4,1 % - *golden ale* **CASK**

Birra color aranciato scarico. Al naso si avvertono subito, anche se delicati, i luppoli utilizzati che si caratterizzano con sentori citrici e floreali. Il corpo è ben presente nonostante il basso grado alcolico grazie anche alla mancanza di bolla. Il finale è leggermente amaro.



Amager Bryghus (Danimarca)

SWAN SONG - 6,5 % - *IPA*

Birra color aranciato. Al naso abbiamo i sentori dei luppoli, agrumati e resinosi con qualche accenno di caramello dato dai malti. In bocca il corpo è pieno, tornano i malti. Il finale è bello amaro.



Reblitz (Germania)

RÄUCHERLA - 4,8 % - *rauch*

Birra color ambrato scarico. Al naso si avvertono subito i sentori affumicati dati dai malti. In bocca è scorrevolissima, non invadente, l'affumicatura c'è e si sente senza però appesantire la bevuta. Nel finale troviamo una secchezza che non ci si aspetta.



Põhjala (Estonia)

MUST KULD - 7,8 % - *imperial porter*

Birra color tonaca di frate. Al naso abbiamo note di caramello, cioccolato e caffè. In bocca è piena ed importante ma il corpo rimane vellutato grazie anche all'aggiunta di lattosio. Il finale è dolce ma non troppo. Perla nera dall'Estonia.



Toccalmatto (Italia)

B-SPACE INVADERS - 6,3 % - *black ipa*

Birra nera, quasi impenetrabile, schiuma beige persistente. Al naso si sentono i sentori erbacei dei luppoli e via via che la birra si scalda si avverte anche il tostato del malto. Il corpo è pieno prorompente.



Founders (USA)

PORTER - 6,5% - *robust porter* (**SPILLATA A POMPA**)

Birra tonaca di frate, schiuma beige, compatta. Al naso si hanno i sentori tipici di questo stile, cioccolato e caramello prevalgono sul tostato. In bocca si presenta dolce piena, corpo presente ma non pesante, dolce. Nel finale spunta inaspettato l'amaro del tostato. I birrai di Founders, a Gran Rapids nel Michigan, la definiscono 'un amante, non un combattente'.



Knoblach Schammelsdorfer (Germania)

DUNKLES LANDBIER- 5 % - *dunkel*

Birra color ambrato carico. al naso spiccano note date dal lievito ma soprattutto dal malto, molto presente. In bocca è importante ma scorrevole grazie anche al basso grado alcolico. Nel finale torna il malto con una leggera secchezza.

[HOME](#)