

BIRRE ALLA SPINA

Birrificio Italiano (Italia)

TIPO PILS - 5,2% - *Pils*

Birra di colore giallo con schiuma bianca. E' una "pils" molto equilibrata con un invitante aroma luppolato dato da un dryhopping deciso. Il finale è bello amaro.

Zehendner Mönchsambacher (Germania)

EXPORTNATURTRÜB - 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.

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.

Chimay(Belgio)

CHIMAY TRIPEL - 8,0 % - *Abbey Tripel authentic trappist product*

Alla vista la Chimay tripel si presenta con un colore ambrato, la schiuma è finissima e abbondante. L'aroma è intenso, dolciastro, floreale, fruttato, con un piacevole amaro finale che lascia la bocca asciutta e pulita.

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 % - *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 e molto beverina.

SUPER - 8 % - *belgian strong ale*

Birra di colore ambrato carico. Al naso si percepiscono le note fruttate di pesca matura. In bocca compare la dolcezza delicata del malto che accompagnano la bevuta fino alla fine.

Lindemans (Belgio)

LAMBIK - 5,3 % - *lambic (birra acida)*

Birra color aranciato scarico, piatta. Al naso abbiamo le tipiche 'puzzette' 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.

Loverbeer (Italia)

SAISON DE L'OUVRIER – 5,8 % *farmhouse saison* *(birra acida)*

Birra di color aranciato, opalescente. Al naso note vinose, lattiche e fresche. In bocca le note citriche e acidule unite ad un gusto amarognolo danno freschezza e fruttato rendendola un'irresistibile birra rinfrescante e dissetante.

D'UVA BEER - 8 % - *Fruit Ale con Mosto d'Uva* *(birra acida)*

Di colore ambrato carico opalescente, schiuma bianca e abbastanza persistente. Al naso si sentono note vinose e fruttate e ribes con leggere note acidule. In bocca il vinoso e l'acidulo accompagnano magistralmente il sapore di sottobosco e le note fruttate. Una piacevole nota di 'warming' accompagna ogni

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.

Cantillon (Belgio)

KRIEK – 6 % *Kriek* *(birra acida)*

Birra color rosso rubino. Al naso le tipiche 'puzette' date dai lambic con ovviamente la ciliegia che spunta in primo piano. La bevuto è semplice anche se come kriek è piuttosto spigolosa, le note di ciliegia lasciano pian piano il posto a note lattiche. Nel finale, oltre alla frutta e all' acidità, abbiamo un amaro piacevole.

P3 Brewing (Italia)

SPEED – 5 % - *Golden Ale*

Birra color aranciato scarico. Al naso si avvertono le note frizzanti e floreali del luppolo. In bocca è eccezionalmente scorrevole pur avendo una spiccata personalità. Finale leggermente amaro.

Endorama (Italia)

MILKYMAN – 4,2 % - *Milk Stout*

Birra color tonaca di frate. Al naso abbiamo note tostate e caramellate che ricordano un caffè macchiato. Il corpo è vellutatissimo grazie all'aggiunta di lattosio e scorrevole grazie anche al basso grado alcolico. Il finale è dolce ma non troppo.

Ritterguts (Germania)

GOSE - 4,2% - *Gose* *(birra leggermente acida)*

Birra giallo paglierino, velata. Al naso si avverte subito l'apporto dei batteri lattici, abbastanza pungente, poi, piano arriva il coriandolo. In bocca è molto scorrevole, la bollicina è contenuta. Il finale è spiccatamente salino e leggermente.

Mesh (Italia)

ESTIQUAATSI - 3,8% - *session ipa*

Birra color aranciato. È la sorella minore della cane pazzo, ormai nota american ipa. Al naso pungono i luppoli utilizzati, sentori tropicali e agrumati. In bocca scorre anche troppo bene. Il finale è secco e non troppo amaro. Da bere a ettolitri. Mesh non sbaglia un colpo.

Mastino (Italia)

BERN - 7,5% - *Doppelbock hell*

Birra dorata. Al naso sentori di crosta di pane e leggeri sentori di miele dati dai malti. In bocca è piena, avvolgente, si percepisce l'importanza del grado alcolico. La chiusura è meno dolce di quello che ci si aspetterebbe e questo aiuta la bevuta.

TEODORICO - 9% - *Baltic Porter*

La Birra Teodorico è una Baltic Porter a bassa fermentazione, brassata con il metodo della decozione, con aggiunta di melata di bosco di produzione locale. Colore nero, profumi di toffee, cacao e caffè. In bocca è ben bilanciata, generosa e morbida.

Bierol (Austria)

MOUNTAIN PALE ALE - 7,3% - *Double Pale ale*

Birra color aranciato. Al naso note sia tropicali che erbacee in equilibrio. Il corpo è scorrevolissimo nonostante il grado alcolico, ritroviamo la frutta tropicale bilanciata nel finale da un amaro erbaceo fino.

Brewfist (Italia)

GREEN PETROL - 8,2% - *Black Ipa*

Birra nera. Al naso dominano la scena le note erbacee e speziate, con sentori di agrumi sullo sfondo. In bocca dimostra una rara complessità, con i malti che lasciano spazio all'azione dei luppoli dopo l'entrata.

Aromi di frutta secca e agrumi prima, speziati ed erbacei poi, accompagnano verso un finale persistente e piacevolmente amaro.

Moor (Inghilterra)

ZERØ BREW - 6% - *Tropical Amber Ale*

Birra color aranciato. Al naso sentori erbacei e tropicali. In bocca il corpo è vellutato, torna la frutta tropicale in coda. Il finale è amaro ma non eccessivo. Birra ottima tra innovazione e tradizione.

Elch-Bräu (Germania)

DUNKEL - 4,9% - *Dunkel*

Birra ambrato scarico. Al naso abbiamo sentori caldi dati dai malti e dai lieviti. In bocca il corpo non è pienissimo dando alla birra un'ottima bevibilità. Nel finale esce benissimo il tostato che pizzica leggermente la lingua.

Vibrant forest (Inghilterra)

GYROSCOPE - 8,5% - *Imperial Ipa*

Birra color aranciato carico. Al naso colpiscono subito le note citriche e resinose date dai luppoli americani. Il corpo è pieno, viene fuori il malto con un po' di caramello, poi sempre dai luppoli abbiamo mandarino arancia e pompelmo. Il finale è decisamente amaro.

De La Senne (Belgio)

ZINNE BIR – 6% - *Belgian Ale*

Birra color giallo paglierino. Al naso delicatissima con note floreali date dai lieviti e dai luppoli. In bocca molto scorrevole nonostante la decisa presenza della bolla. Il finale è bello secco e rende la bevuta agile.