

CATALOGO

BIRRE

GRUPPO AB-INBEV



AB InBev

REGNO UNITO



BASS BEST SCOTCH

STILE: *Strong Scotch Ale*
Birra doppio malto, racchiude tutto il gusto della tradizione scotch con 9 gradi. Colore ambrato. Gusto distintivo, piacevolmente amaro. Aroma deciso.

TESTA SPILLATURA: Grundy

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 lt - COD 85

▼ 20 CL
▼ 40 CL

BASS EXTRA SMOOTH

STILE: *Premium Lager*
Birra lager dal gusto rinfrescante e amabile. Colore chiaro. Gusto rinfrescante e amabile. Aroma deciso.

TESTA SPILLATURA: Grundy

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	12,7	

FUSTO 30 lt - COD 17

▼ 20 CL
▼ 40 CL

GERMANIA



DIC 2021

BECK'S
PILS**STILE:** Premium Pilsner

Giallo paglierino. Sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

FUSTO 15 lt - COD 70
FUSTO 30 lt - COD 76

20 CL

40 CL

BECK'S
NEXT**STILE:** Premium Pilsner

Bionda, dedicata a chi non vuole rinunciare alla qualità Beck's e preferisce un gusto poco amaro.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	22

FUSTO 15 lt - COD 79

20 CL

40 CL

FRANZISKANER
WEISSBIER HEFE**STILE:** Weisse

Chiara non filtrata. Gusto amaro-gnolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

FUSTO 30 lt - COD 71

30 CL

50 CL

GERMANIA

LÖWENBRÄU
URTYP**STILE:** Premium

L'aroma di malto bilanciato e il caratteristico colore dorato, insieme al malto pregiato ed al gusto gradevole, rendono Urtyp una birra speciale e piacevole da assaporare in qualunque momento.

TESTA SPILLATURA: A scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% **°P** 12,4 **IBU** 20

FUSTO 30 lt - COD 28

20 CL

40 CL

LÖWENBRÄU
MARZEN**STILE:** Lager Special Premium

Specialità dotata di un delicato aroma di luppolo. Il suo nome deriva dal mese di marzo (in tedesco, März) perché in origine era prodotta alla fine della stagione birraia.

TESTA SPILLATURA: A scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% **°P** 13 **IBU** 24

FUSTO 30 lt - COD 34

20 CL

40 CL

LÖWENBRÄU
TRIUMPHATOR**STILE:** Duppel Bock

Tipica produzione birraia dei monasteri di Monaco di Baviera. Gusto pieno, caratterizzato da dolci note di malto caramellato e torrefatto, con note amaricanti del luppolo ed una finale sensazione di erbaceo e rabarbaro.

TESTA SPILLATURA: A scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,6% **°P** 18,25 **IBU** 18,20

FUSTO 30 lt - COD 99

20 CL

40 CL

GERMANIA



SPATEN HELL

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara tradizionale di Monaco di Baviera, di puro malto d'orzo, è dissetante e adatta ad ogni occasione di consumo. Colore dorato, sapore di luppolo molto equilibrato, aroma piacevolmente maltato.

TESTA SPILLATURA: Alla tedesca

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% **°P** 11,75

FUSTO 30 lt - **COD.** 0030

30 CL

50 CL

SPATEN PREMIUM BOCK

STILE: *Premium Bock*

Dorata specialità bavarese dall'aroma intenso e corposo di malto, contrastato al palato dal piacevole amaro di luppolo. Gusto dolce e maltato con note amarognole, aroma maltato, colore oro intenso.

TESTA SPILLATURA: Alla tedesca

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5% **°P** 16,2

FUSTO 30 lt - **COD.** 0024

30 CL

50 CL

BELGIO

LEFFE
RITUEL 9°**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Sapori eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

TESTA SPIL.: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

FUSTO 20 lt - COD 74

25 CL

33 CL

LEFFE
ROSSA**STILE:** *Abbazia Rossa*

Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

FUSTO 20 lt - COD 55

25 CL

33 CL

LEFFE,
AMBREE**STILE:** *Pale Ale*

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

TESTA SPIL.: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	16,8	25

FUSTO 20 lt - COD 86

25 CL

33 CL

BELGIO



STELLA ARTOIS

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

FUSTO 30 lt - COD 56

20 CL

40 CL

HOEGAARDEN WIT BLANCHE

STILE: *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

FUSTO 20 lt - COD 26

25 CL

50 CL

JUPILER

STILE: *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,7	25

FUSTO 30 lt - COD 77

25 CL

50 CL

ITALIA



REALE BIRRA DEL BORGO

STILE: India Pale Ale

La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,4%	41

FUSTO 20 lt - COD. 57

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

LISA BIRRA DEL BORGO

STILE: Lager

Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. Note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
5,0%	20

FUSTO 20 lt - COD. 73

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

MALEDETTA BIRRA DEL BORGO

STILE: Belgian Ale

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici "cacciati" nelle montagne intorno al birrifico, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico del territorio.

TESTA SPIL.: Sankey
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,2%	31

FUSTO 20 lt - COD. 81

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

REALE EXTRA BIRRA DEL BORGO

STILE: American IPA

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. Al primo sorso una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
6,4%	75

FUSTO 20 lt
COD.89

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

ITALIA



MY ANTONIA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Imperial Pilsner*
Luppoli europei e luppoli americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5%  **IBU** 76

FUSTO 20 lt - COD. 83

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

DUCHESSA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Saison al Farro*
La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppoltura moderata la rendono una birra fresca e piacevole.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8%  **IBU** 21

FUSTO 20 lt - COD. 53

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

DUCALE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Belgian Strong Ale*
Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca.

TESTA SPIL.: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,5%  **IBU** 23

FUSTO 20 lt - COD. 5286

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

CORTIGIANA BLANCHE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Blanche / Witbier*
Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppoltura moderata, speziatura nelle ultime fase della bollitura è ben presente: ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

TESTA SPIL.: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,5%  **IBU** 8

FUSTO 20 lt - COD. 5288

30 CL

PINTA ROMANA 40 CL

SCOZIA E USA



TENNENT'S SUPER

STILE: *Strong lager*
Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

TESTA SPILLATURA: a triangolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 lt - COD 48
FUSTO 15 lt - COD 7

20 CL
40 CL

TENNENT'S SCOTCH ALE

STILE: *Scotch Ale*
Ha un carattere piuttosto complesso, che offre un piacevole sapore fruttato, accompagnato da sottili note di luppolo. Il finale risulta rotondo, grazie alle note tostate di caramello, che completano questa autentica Scottish Ale piacevolmente corposa.

TESTA SPILLATURA: a triangolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 lt - COD 80

20 CL
40 CL

GOOSE ISLAND IPA

STILE: *India Pale Ale*
Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,9%	15,5	55

FUSTO 19,5 lt
COD 91

25 CL
33 CL
50 CL

GOOSE ISLAND MIDWAY

STILE: *Ipa*
IPA Session leggera e dissetante, dal carattere luppoloso ed equilibrato. Ha aromi di luppolo, limone e pompelmo, con un delicato amaro e un finale mielato. Si tratta di una birra facile da gustare, che sedurrà molti palati, sia principianti che esperti.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
4,1%	30

FUSTO 20 lt
COD 5231

25 CL
33 CL
50 CL

BELGIO

BIB

STELLA
ARTOIS

STILE: *Premium Lager*
Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

BIB 18 lt - COD 5265

20 CL

40 CL

LEFFE
BLONDE

STILE: *Abbazia*
Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

BIB 18 lt - COD 5266

33 CL

LEFFE
ROUGE

STILE: *Abbazia Rossa*
Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

FUSTO 18 lt - COD 5233

33 CL

HOEGAARDEN

STILE: *Weizen blanche Keller*
Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

FUSTO 18 lt - COD 5232

25 CL

50 CL

USA

GERMANIA

BIB

MISURA
CARTONE

BUD

STILE: Lager Premium

Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

TESTA SPILLATURA: BiB**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
5,0%	11	11	12

BIB 18 lt - COD 5272

25 CL

50 CL

FRANZISKANER
WEISSBIER
HEFE**STILE:** Weisse

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

TESTA SPIL.: BiB**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU
5,0%	12	11	12

BIB 18 lt - COD 5267

30 CL

50 CL

FRANZISKANER
KELLERBIER
NON FILTRATA**STILE:** Keller Non filtrata

Tipica bavarese che si distingue per le sue qualità. Naturalmente torbida e caratterizzata da un colore ambrato e da un gusto vellutato e corposo. Aroma mediamente intenso e leggermente speziato.

TESTA SPIL.: BiB**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	
5,2%	12	11

BIB 18 lt - COD 5247

30 CL

50 CL

PERFECT DRAFT



BECK'S PILS

STILE: *Premium Pilsner*

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

FUSTO 6 lt - COD. 5290

FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

STILE: *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

FUSTO 6 lt - COD. 5292

LÖWENBRÄU ORIGINAL

STILE: *Münchner Premium*

"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppatura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

FUSTO 6 lt - COD. 5293

PERFECT DRAFT



PERFECT DRAFT

ALTEZZA:
44 cm totale, rubinetto compreso

LARGHEZZA:
28 cm totale

PROFONDITÀ:
48 cm totale,
raccolti gocce compreso

LEFFE BLONDE

STILE: Doppio malto

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,6% **°P** 15,6 **IBU** 20

FUSTO 6 lt - **COD.** 5291

LEFFE AMBREE

STILE: Pale Ale

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievamente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,6% **°P** 16,8 **IBU** 25

FUSTO 6 lt - **COD.** 5294

PERFECT DRAFT



HOEGAARDEN WIT BLANCHE

STILE: *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

FUSTO 6 lt - **COD.** 5295

STELLA ARTOIS

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

FUSTO 6 lt - **COD.** 5296

JUPILER

STILE: *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11,7	25

FUSTO 6 lt - **COD.** 5297

GERMANIA

BECK'S
PILS**STILE:** *Premium Pilsner*

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

F.TO 66 cl x 12 - COD 105

BECK'S
NEXT**STILE:** *Premium Pilsner*

Bionda, dedicata a chi non vuole rinunciare alla qualità Beck's e preferisce un gusto poco amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	22

F.TO 66 cl x 12 - cod. 107

BECK'S BLUE
ANALCOLICA**STILE:** *Premium Pilsner*

La Beck's Blue rappresenta l'originale gusto schietto e rinfrescante della Beck's Pils, ma senza alcol.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
0,3%	0,3	26

F.TO 33 cl x 24 - COD. 497

GERMANIA



BECK'S UNFILTERED CAPOVOLGILA. GUSTALA.

STILE: Pilsner

Beck's è una birra Pilsner tedesca, ha un colore dorato con un gusto deciso e distintivo piacevolmente amaro con un aroma fresco e luppolato. Al naso sentori di malto e profumi freschi. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo. La nuova Beck's UNFILTERED è una Pils naturalmente velata, dal gusto morbido e rinfrescante.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,9%	11,2	20

F.TO 33 cl x 24 - COD 103



LÖWENBRÄU ORIGINAL

STILE: Münchner Premium

"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppolarura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 351

F.TO 50 cl x 24 - COD. 300 latt.



FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

STILE: Weisse

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

F.TO 50 cl x 20 - COD. 349

BELGIO

LEFFE
BLONDE**STILE:** Doppio malto

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,6%	15,6	21	20

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 135
F.TO 75 cl x 6 - **COD.** 364

LEFFE,
AMBREE**STILE:** Pale Ale

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,6%	16,8	21	25

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 166
F.TO 75 cl x 6 - **COD.** 228

BELGIO

LEFFE
RITUEL 9°**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Sapori eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

F.TO 75 cl x 6 - COD. 499

LEFFE
ROUGE**STILE:** *Belgian Ale*

Colore tra il rosso e l'ambrato, con aroma intenso di malto, note di tostatura e di agrumi. Gusto maltato, tostato e speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

F.TO 33 cl x 24 - COD. 145
F.TO 75 cl x 6 - COD. 205LEFFE
TRIPLE**STILE:** *d'Abbazia*

Naturalmente torbida dal colore dorato. Robusta e amara con un fine aroma di chiodi di garofano e dolci sentori di banana, pesca e ananas maturo, nonché aromi speziati, una sottile miscela di coriandolo e arancia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	17,9	15

F.TO 33 cl x 24 - COD. 219

BELGIO

STELLA
ARTOIS**STILE:** *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 188 clus. 8x3

F.TO 66 cl x 12 - **COD.** 187

HOEGAARDEN
WIT BLANCHE**STILE:** *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrofattiva lieve ma persistente. Bière Blanche, naturalmente torbida

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 189

MESSICO E USA



CORONA EXTRA

STILE: Lager

Schiuma evanescente, motivo per il quale questa birra va consumata direttamente dalla bottiglia, l'assenza della schiuma favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto alterandone il sapore. Amarognola, retronasale luppolato, composta con aggiunta di malto di riso/granturco.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,5% **°P** 11,3 **IBU** 19

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 153



GOOSE ISLAND MIDWAY

STILE: Ipa

IPA Session leggera e dissetante, dal carattere luppoloso ed equilibrato. Ha aromi di luppolo, limone e pompelmo, con un delicato amaro e un finale mielato. Si tratta di una birra facile da gustare, che sedurrà molti palati, sia principianti che esperti.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,1% **IBU** 30

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 120



GOOSE ISLAND IPA

STILE: India Pale Ale

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,9% **°P** 15,5 **IBU** 55

F.TO 35,5 cl x 12 - **COD.** 104



BUD

STILE: Lager Premium

Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Bud ha il gusto più morbido e più facile da bere. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,0% **°P** 11 **IBU** 12

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 223

SCOZIA

TENNENT'S
SUPER**STILE:** Strong lager

Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 460

TENNENT'S
SCOTCH ALE**STILE:** Scotch Ale

Ha un carattere piuttosto complesso, che offre un piacevole sapore fruttato, accompagnato da sottili note di luppolo. Il finale risulta rotondo, grazie alle note tostate di caramello, che completano questa autentica Scottish Ale piacevolmente corposa.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 362

TENNENT'S
WHISKY OAK**STILE:** Oak Aged Scottish

È un vero e proprio omaggio alla terra di William Wallace. Fiera ed elegante, presenta un aroma intenso grazie all'affinamento in botti di quercia che hanno precedentemente contenuto scotch whisky. Al palato si presenta arricchita da note maltate e profumi di vaniglia.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	IBU
6,0%	22

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 236

SCOZIA



TENNENT'S INDIA PALE ALE

STILE: *India Pale Ale*
Ispirata alla tradizione britannica, dal colore arancio carico con riflessi ambrati e dalla schiuma cremosa e compatta. Inizialmente predominano le note di agrumi e frutti tropicali, alle quali seguono i toni di malto e caramello.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 6,2%  **IBU** 50

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 186

TENNENT'S 1885 LAGER

STILE: *Premium Lager*
Ha un sapore lievemente dolce di malto, e un carattere luppolato e ben equilibrato. Questa autentica Scottish Lager piacevolmente corposa, è chiara e fresca, lascia sul palato un finale pulito e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0%  **IBU** 14

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 230

TENNENT'S EXTRA

STILE: *Strong Lager*
È una Scottish Lager forte con un sapore ricco e pulito di malto fornendo un pizzico di dolcezza fruttata che si fonde bene con il sottofondo di livelli alcolici e di una finitura di luppolo aromatico.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 9,3%  **IBU** 25

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 138

TENNENT'S GLUTEN FREE

STILE: *Gluten Free Lager*
Lager prodotta con malto d'orzo secondo l'ormai collaudata ricetta scozzese. Ha un sapore lievemente dolce di malto, e un carattere luppolato e ben equilibrato che la rende rinfrescante e dissetante con gusto.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0%  **IBU** 18

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 208



ITALIA



birradelborgo



REALE BIRRA DEL BORGO

STILE: India Pale Ale

La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. L'assaggio conduce verso l'amaro finale, intenso e persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4%  IBU 41

F.TO 33 cl x 12 - COD. 214
F.TO 75 cl x 6 - COD. 490



DUCALE BIRRA DEL BORGO

STILE: Belgian Strong Ale

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale. Dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Offre un bel percorso suadente verso un finale di cacao e note tostate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,5%  IBU 23

F.TO 33 cl x 12 - COD. 387



DUCHESSA BIRRA DEL BORGO

STILE: Saison al Farro

Conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. Gasatura fine, leggera acidità, luppolatura moderata.

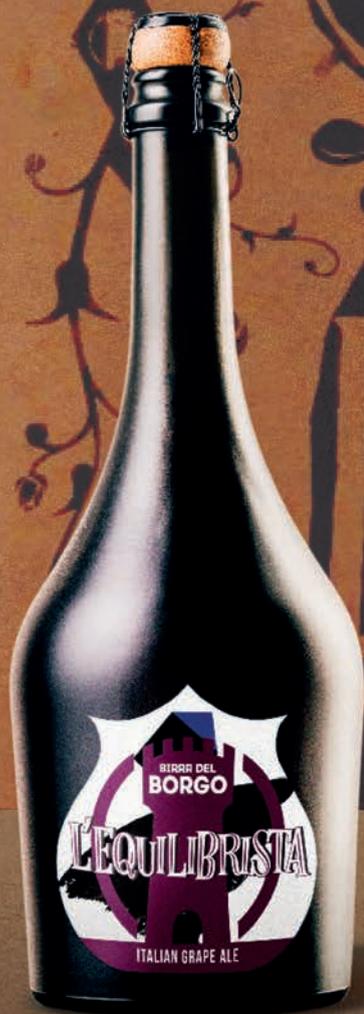
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8%  IBU 21

F.TO 33 cl x 12 - COD. 204
F.TO 75 cl x 6 - COD. 358



ITALIA



L'EQUILIBRISTA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Italian grape Ale*

40% di mostro di vino Sangiovese (della tenuta di Bibbiano, Siena, Toscana) e 60% di mosto di birra (la nostra Duchessa) fermentano insieme creando, un'alchimia indimenticabile grazie alla lavorazione "Metodo Classico". Il Sangiovese è il vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia, l'uva dei grandi vini da invecchiamento italiani conosciuti in tutto il mondo in cui raffinatezza ed eleganza sposano una incisività e leggiadra femminilità.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 10,9%  **IBU** 21

F.TO 75 cl x 1 - COD. 489



CAOS BIRRA DEL BORGO

STILE: *Italian grape Ale*

39% di mosto di Malvasia (della tenuta di Bibbiano, Toscana) che fermenta insieme al 61% di mosto di birra. I profumi di cipria, viola e ciliegia ritornano spesso e intrigano. Ammalia con eleganza la forza del Sangiovese, il risultato è unico e spumeggiante.

FERMENTAZIONE: Spontanea

VOL. 10,9%  **IBU** 21

F.TO 75 cl x 1 - COD. 353



CORTIGIANA BLANCHE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Blanche / Witbier*

Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppatura moderata, speziatura nelle ultime fase della bollitura è ben presente: ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,5%  **IBU** 8

F.TO 33 cl x 12 - COD. 384

aggiun
Duche
Rubus
le dor
Duch
matr
Anni
utiliz
My
crec
Etru
fer
Sai
10
e p
Sa
ta
St
lu
B
U

ITALIA



LISA BIRRA DEL BORGO

STILE: Lager

Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. In bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato per chiudere con un finale pulito che invita ad un secondo sorso.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0%  **IBU** 20

FTO 33 cl x 12 - COD. 220



MALEDETTA BIRRA DEL BORGO

STILE: Belgian Ale

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico. In bocca, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,2%  **IBU** 31

FTO 33 cl x 12 - COD. 241

ITALIA



**REALE EXTRA
BIRRA DEL BORGO**

STILE: *American Pale Ale*

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. I profumi vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso una sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4%  **IBU** 75

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 259



**MY ANTONIA
BIRRA DEL BORGO**

STILE: *Imperial Pilsner*

Luppoli europei e americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda "tosta", proprio come la protagonista del romanzo di Willa Cather.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5%  **IBU** 76

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 267



**GENZIANA
BIRRA DEL BORGO**

STILE: *Spiced Ale*

Le radici di genziana sono utilizzate in un'infusione di 2 minuti durante la bollitura. Sentori pepati, di sottobosco e floreali. In bocca il primo impatto è mieloso, seguito da sentori di radici, pepe e frutta a polpa gialla. Il retrogusto è delicato ma molto persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,2%  **IBU** 25

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 397

AB InBev

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

BIRIMPORT S.p.A. Via di Salone 131/d-e 00131 Roma
06.41.92.800 r.a. | info@birimport.com | www.birimport.com