CATALOGO

BIRRE

GRUPPO AB-INBEV

ABInBev

01 / 23

BIRIMPORT

BEVERAGE · WINE · FOOD

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

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 amarognolo 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

20 CL
40 CL

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.	°P	IBU
5,2%	12,4	20

FUSTO 30 lt - **COD** 28

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.	°P	IBU
5,2%	13	24

FUSTO 30 lt - **COD** 34

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.	°P	IBU
7,6%	18,25	18,20

FUSTO 30 lt - **COD** 99

LÖWENBRÄU PREMIUM PILS

STILE: *Münchener Pils*
Dal colore chiaro, è una pils in puro stile tedesco, caratterizzata da un gusto morbido con decise note amare. Particolarmente rinfrescante, grazie alla sua carbonazione media e coro leggero.

TESTA SPILLATURA: A scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%		

FUSTO 30 lt - **COD** 60

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.	°P
5,2%	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.	°P
7,5%	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 AMBRÉE

STILE: *Amber 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 amara.
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. 6,4% | **IBU** 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. 5,0% | **IBU** 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 birrificio, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico del territorio.
TESTA SPIL.: Sankey
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,2% | **IBU** 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. 6,4% | **IBU** 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 luppolatura 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. Luppolatura 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

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 20 lt
COD 91

25 CL
33 CL
50 CL

GOOSE ISLAND MIDWAY

STILE: *Session 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 amara.
TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

BIB 12 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 12 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 12 lt - **COD** 5233

33 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	12

BIB 12 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	12

BIB 12 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

BIB 12 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. Luppolatura 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,
raccogli 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.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

FUSTO 6 lt - **COD.** 5291

LEFFE AMBRÉE

STILE: *Amber 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	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 amara.

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 33 cl x 24 - **COD** 110
F.TO 66 cl x 12 - **COD** 105
F.TO 33 cl latt. x 24 - **COD** 280

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 clx 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. Luppolatura 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	20

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

LEFFE AMBRÉE

STILE: *Amber 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	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.** 205

LEFFE 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 E SCOZIA

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 amara.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 188
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 retrolfattiva lieve ma persistente.
Bière Blanche, naturalmente torbida

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

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

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

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.	°P	IBU
4,5%	11,3	19

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

GOOSE ISLAND MIDWAY

STILE: *Session 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.	IBU
4,1%	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.	°P	IBU
5,9%	15,5	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.	°P	IBU
5,0%	11	12

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

ITALIA

birradelborgo

LISA
BIRRA DEL BORGO

STILE: *Lager Italiana Non Filtrata*
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

F.TO 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

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 241

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

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

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

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. Luppolatura 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

ABInBev

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