

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

CATALOGO BIRRE *Selezione* BOTTIGLIE



2025



TRADIZIONALMENTE SPECIALE. I VERI PIONIERI DELLA BIRRA DI FRUMENTO DAL 1607

Inseparabili: La famiglia di birrai Georg Schneider e la birra di frumento.

Osservando da vicino il passato della Schneider Weisse, si scoprono due storie affascinanti: La prima racconta del duca Massimiliano I e del suo rigoroso impegno nella diffusione della birra di frumento, che portò alla fondazione della prima "Weisses Bräuhaus" a Kelheim, l'attuale sede della Schneider Weisse. Una storia apparentemente completamente diversa inizia lontano da Kelheim e ci racconta della famiglia di produttori di birra Schneider, che si tramanda il prezioso patrimonio di esperienza e passione da molte generazioni. Unitevi a noi in un breve viaggio attraverso i secoli... e vedrete come due storie diventano finalmente una sola.

Tradizionalmente speciale.
I veri pionieri della birra di frumento
dal 1607

SCHNEIDER HELLES

STILE: *Helles*

La prima perla in bassa fermentazione di Schneider! Una birra fieramente bavarese anche nel gusto: aromi maltati e lievemente floreali ed erbacei per un gusto pieno e deciso ma equilibrato, appagante e rinfrescante.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
4,9%	11,7°	18

F.T.O 50 CL X 20 - COD. 107

GERMANIA

SCHNEIDER WEISSE



SCHNEIDER WEISS ORIGINAL

STILE: Weiss
non filtrata, non pastorizzata.

La tradizionale birra di frumento originale bavarese. Color miele, con una schiuma generosa, morbida e candida. L'aspetto velato è dato dai lieviti presenti in abbondanza, che dominano anche l'intensità olfattiva. Il gusto è delicatamente speziato e fruttato di mela, banana matura e chiodi di garofano. Oggi come allora prodotta secondo la ricetta originale del 1872.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
5,4%	12,8°	14

F.TO 50 CL X 20 - COD. 156

SCHNEIDER WEISS ALCOL FREE

STILE: Weiss
*non filtrata, non pastorizzata
estrazione delicata dell'alcol)*

Per non rinunciare al gusto di una vera Weizen anche quando non si può assumere alcol. Birra dal gusto maltato, con sentori di miele, all'olfatto risulta decisamente fruttata, con una prevalenza di frutti rossi. Il corpo è piacevole ed il finale è persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	IBU
0,5%	13

F.TO 50 CL X 20 - COD. 199



SCHNEIDER WEISS HELLE WEISSE

STILE: Weiss

non filtrata, non pastorizzata.

Ricetta rivista per questa Weizen ora meno alcolica ma ancora più profumata, perfettamente equilibrata e dal perlage delicato e sottile. Malti e luppoli si sposano alla perfezione, mentre i lieviti che la rendono opalina si manifestano anche negli aromi, per un gusto rotondo e speziato su cui prevalgono morbidi toni fruttati.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
4,9%	12,5°	14

F.TO 50 CL X 20 - COD. 146

SCHNEIDER WEISS FESTWEISS

STILE: Weiss

non filtrata, non pastorizzata.

Birra di frumento BIOLOGICA dal colore ottone lucido, secca e rinfrescante. In origine, la birra di frumento Oktoberfest della famiglia Schneider. La sua fresca nota agrumata deriva dal prezioso luppolo Cascade e dal fruttato lievito Schneider.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
6,2%	13,8°	28

F.TO 50 CL X 20 - COD. 225



SCHNEIDER WEISS HOPFENWEISSE

STILE: Weizen IPA

non filtrata, non pastorizzata.

Eccezionale Weizen IPA in cui il luppolo autoctono di alta qualità Hallertauer Saphir viene utilizzato in dry-hopping. L'impronta decisa del luppolo è ben bilanciata dai toni fruttati dei lieviti che ricordano la banana matura e dai toni leggermente speziati con sentori di chiodi di garofano. Il finale, molto persistente è secco e pulito. La Hopfenweisse è stata creata in collaborazione con il birrificio americano Brooklyn Brewery nel 2008, con l'obiettivo di realizzare una birra di grano utilizzando i luppoli dei rispettivi continenti.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
8,2%	18,2°	40

F.TO 50 CL X 20 - COD. 452



SCHNEIDER WEISS AVENTINUS

STILE: Weizen Bock

non filtrata, non pastorizzata.

Una Weizen Doppelbock dalla schiuma candida, densa e persistente. Colore rubino scuro è intensa, complessa, ben equilibrata e morbida allo stesso tempo. Il profumo è avvolgente con note di malto, sentori di nocciola e caramello. Il corpo è pieno e forte, ma piacevole e piuttosto beverino. Il finale presenta toni amari leggeri ma persistenti. La prima doppelbock di frumento della Baviera, premiata con numerosi riconoscimenti.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°p	IBU
8,2%	18,5°	16

F.TO 50 CL X 20 - COD. 388



LA STORIA DELLA BIRRA AYINGER DAL 1876

In Baviera il prodotto birra ha eccezionalmente, da tempo immemorabile, una grande importanza. Non è solamente chiamata 'il pane liquido', ma anche "l'elemento che unisce" della nostra cultura, nella quale giocano un ruolo molto importante, valori come la socialità, il buon vicinato, l'onestà, l'affidabilità, il legame al luogo di origine. Il profondo radicamento alla regione, cresciuto di generazione in generazione, ha formato un terreno fertile per lo sviluppo dell'azienda di Aying. Così la premiata qualità delle nostre birre si è fondata sempre sui meriti riconosciuti e non solo sulle materie prime accuratamente selezionate nella nostra regione, o sull'arte birraria.

Altrettanto importanti sono lo spirito e l'impostazione, con i quali seguiamo la nostra professione da più di 130 anni. Questa è la realtà della produzione brassicola di Aying: un forte impegno economico, sociale e culturale per il bene di tutti - in azienda, nella comunità e nell'intera regione. Questi importanti valori hanno anche contribuito alla fama delle specialità birrarie di Aying e a sviluppare una proposta di marchi unica, nel suo genere: 'Aying, un'opera artistica completa', come è stato giustamente scritto su una rivista del settore. Il nostro impegno quotidiano è quello di coltivare una vera cultura birraria, e tramandarla alle future generazioni.



LAGER HELL AYINGER

STILE: Lager

Colore giallo dorato, con un leggero sentore di malto. Di gusto particolarmente pieno, e di piacevole effervescenza, è di carattere morbido maltato. Lager Hell si contraddistingue per il malto e il suo perfetto equilibrio delle parti. L'amaro è ben armonizzato, ma non molto marcato. Il procedimento di brassatura (was ist das?) le conferisce un gusto aromatico. Molte birre Pils, destinate anche ad altre regioni, (was soll das bedeuten?) si avvicinano sempre di più a questa tipologia birraria.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,9% : 11,8 : IBU

F.T.O 50 CL X 20 - COD. 269



FRÜHLINGSBIER AYINGER

STILE: Lager

La Birra di Primavera non-filtrata è a bassa fermentazione con un leggero sentore di lievito floreale e mielato. Dal sapore aromatico e corposo al primo sorso, diventa poi lieve e morbida con una fine persistenza e svanisce con un buon ed equilibrato amaro. E' una birra particolarmente amabile e armoniosa.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% : °p 12,8 : IBU

F.T.O 50 CL X 20 - COD. 208



URWEISSE AYINGER

STILE: Weiss

Birra Weizen, con malto d'orzo e malto di frumento. Secondo l'usanza birraria dell'antica Baviera non è filtrata e quindi torbida. Questo vale anche per l'Ayinger Ur-Weisse, che è una birra di colore ambrato e con un esuberante perlage. La birra è sostanziosa al primo sorso con un aroma di malto. Il gusto di lievito d'alta fermentazione è inconfondibile. La birra ha una ricchezza nel retrogusto e un lieve amaro. L'aroma fruttato e maltato vi conquisterà!

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8% : °P 13,3° : IBU

F.TO 50 CL X 20 - COD. 238



JAHRHUNDERT BIER AYINGER

STILE: Export

Una birra dal colore giallo dorato, con un leggero sentore di lievito floreale e mielato. Dal sapore aromatico e corposo al primo sorso, in seguito diventa lieve e morbida con una fine persistenza e svanisce con un amaro buono ed equilibrato. Birra riccamente maltata, mette in rilievo la preziosa qualità naturale e genuina degli orzi utilizzati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% : °P 18,8° : IBU

F.TO 50 CL X 20 - COD. 270



CELEBRATOR AYINGER

STILE: Doppelbock

Una speciale Doppelbock scura, a bassa fermentazione, prodotta secondo la famosa legge di purezza bavarese del 1516. Storicamente, la birra doppio malto fu creata dai monaci per la quaresima, per avere qualcosa di sostanzioso di che nutrirsi. Di colore rosso scuro o mogano, si presenta piena, generosa con piacevoli sentori di malto, caramellato e cedro. Premiata Platino alle World Beer Championships a Chicago, primo posto al San Francisco Beer Festival. Al Helsinki Beer Festival, primo posto 1999, argento 2001 ed oro 2004. Premiata come una delle migliori birre al mondo, la Celebrator ha ottenuto 97 su 100 punti Parker.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 6,7% : °P 18,5° : IBU

F.TO 33 CL X 24 - COD. 328

GERMANIA

BITBURGER

Bitburger



BITBURGER PREMIUM PILS

STILE: *Premium Pils*

Lucente giallo oro con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro e delicatamente fruttato di miele, cereali maturi, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Nel bere leggera effervescenza con frutta delicata, freschezza ed un accenno di dolcezza al sapore di malto, che viene completato da una tipica nota di luppolo e che si smorza armonicamente sul palato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,3	33

F.TO 33 CL X 24 - COD. 348

BENEDIKTINER



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: *Weizen*

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU AMARO
5,4%	12,5	12

F.TO 50 CL X 12 - COD. 273



LAUTERBACHER BROTZEIT

STILE: Lager tradizionale
Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,1%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 239



LAUTERBACHER HELL

STILE: Lager non filtrata
Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata, la birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 227



LAUTERBACHER WEIZEN

STILE: Weizen naturalmente torbida
La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,3%

F.TO 50 CL. X 20 - COD 287

BELGIO

CORSENDONK



ROUSSE

STILE : *Belgian Strong Amber Ale*

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	18	16

F.TO 33 CL X 12 - COD. 139
F.TO 75 CL X 12 - COD. 112

BLANCHE

STILE : *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

F.TO 33 CL X 12 - COD. 102
F.TO 75 CL X 12 - COD. 185

BLOND

STILE : *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati. In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%		20

F.TO 33 CL X 12 - COD. 203

BELGIO

CORSENDONK



AGNUS TRIPLE

STILE : *Abbey Triple*

La Abbey Triple è prodotta ancora oggi in base alla ricetta tradizionale. Dal colore dorato opalescente, al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	15,5	22

F.TO 33 CL X 12 - COD. 127
F.TO 75 CL X 12 - COD. 285

PATER DUBBEL

STILE : *Abbey Dubbel*

Questa birra dal colore marrone scuro profondo con persistente schiuma beige al naso è ricca di aromi, si percepiscono note dolci di lievito, malto caramellato, frutta secca e frutta candita.

Al palato è morbida e vellutata con sentori dolci e speziati, con lievi note fruttate e di nocciola, un amaro ben equilibrato e sentori di pane tostato, liquirizia, caffè e caramello.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	14	22

F.TO 33 CL X 12 - COD. 245
F.TO 75 CL X 12 - COD. 252



La Storia di Chouffe

Tutto ebbe inizio alla fine degli anni '70, nel bel mezzo della Vallée des Fées (la Valle delle Fate), quando due cognati, Pierre Gobron e Chris Bauweraerts decisero di creare la propria birra nel garage della suocera di Chris. Con i pochi soldi che avevano all'epoca, iniziarono quella che i fan del birrificio ora chiamano la "Storia di CHOUFFE". La prima birra da 49 litri fu prodotta il 27 agosto 1982.

Nel 1883 la prima birra di tipo Pils

Da hobby a successo internazionale!

Inizialmente considerato un semplice hobby, il Birrificio Chouffe si sviluppò nel momento in cui i due cognati decisero di acquistare la fattoria in cui stavano producendo birra da ormai 4 anni. Fu allora che la loro avventura diventò un'attività a tempo pieno. Era il 1986.

Piccoli fusti e grandi bottiglie

Nel 1992, 10 anni dopo, la produzione passò da 3.400 ettolitri a 5.000 ettolitri all'anno. Il birrificio aveva investito in una nuova sala cottura per poter aumentare la produzione di ogni birra da 22 ettolitri a 70 ettolitri. All'epoca il Birrificio Chouffe produceva solo bottiglie da 75cl e "piccoli" fusti da 20L di La Chouffe e Mc Chouffe. Le bottiglie da 33cl apparvero solo a maggio del 2009.

Gli gnomi di Achouffe

Man mano che il birrificio si ingrandiva, cresceva anche la famiglia degli gnomi che lo popolano. In affiancamento a Marcel (La CHOUFFE) e Malcolm (Mc CHOUFFE) si aggiunsero nuovi compagni tra cui Matthew (Houblon CHOUFFE) e Micheline (Cherry CHOUFFE)! Ogni gnomo rappresenta una delle birre della gamma, ognuna con la sua storia e le sue caratteristiche.



LA CHOUFFE

STILE: Belgian Strong ALE

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,9	20

F.T.O 33 CL X 12 - COD. 432

F.T.O 75 CL X 12 - COD. 477

BELGIO

LA CHOUFFE

BIRRIFICIO DEL DUCATO



HOUBLON CHOUFFE

STILE: *Abbey Tripel*

Bionda chiara e leggermente torbida, con un bel colletto di schiuma bianca. È una birra dall'impronta amara, con la giusta dose di alcol e una persistenza secca e molto gradevole in bocca. Una birra potente e di carattere che delizierà sia i semplici appassionati che gli intenditori. Colpisce da subito per la purezza e intensità aromatica del luppolo grezzo di qualità Amarillo lavorato a crudo. Il luppolo CHOUFFE si apre su una nota agrumata forte con un accenno di pompelmo che lascia poi spazio al sapore del luppolo verde speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18	59

F.TO 33 CL X 12 - COD. 401



CHERRY CHOUFFE

STILE: *Belgian Strong ALE*

Birra rossa scura con un bel colletto di schiuma bianca. Il ricco aroma di ciliegia amarena rilascia anche potenti note di fragola, marzapane e porto dolce. Il sapore moderatamente dolce permette di scoprire i frutti rossi oltre alle note di mandorla e di spezie delicate. Gradevole persistenza finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	10

F.TO 33 CL X 12 - COD. 246

SPITFIRE

INGHILTERRA

SINCE 1698
SHEPHERD
NEAME
BRITAIN'S OLDEST BREWER



SPITFIRE SUPER STRONG

STILE. Strong Lager

Colore ambrato brillante dall'aroma maltato, decisamente corposa e strutturata. Il profilo gustativo è complesso e ben bilanciato. Si presenta con note maltate e leggermente dolci, contrastate da una buona luppolatura che conferisce un finale amaro e rinfrescante. All'olfatto si percepiscono sentori di malto, cereali e lievi note floreali. La schiuma è abbondante e persistente, con una grana fine e cremosa.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	17,9	ND

FUSTO 30 LT - COD. 354

GREVENSTEINER

GRUPPO VELTINS

Grevensteiner
C&A Veltins
MACH TRADITIONELL
CRAFT BEER
KÖNIG



GREVENSTEINER HELLES

STILE: Helles

La Grevensteiner Hell, leggermente torbida, si distingue a prima vista grazie ai suoi colori paglierini brillanti e lucenti e al pronunciato e robusto cappuccio in schiuma. Il profilo di godimento è notevolmente dominato da note fruttate e fresche, che sono completate da un aroma di malto molto fine. Il primissimo gusto mostra il corpo piacevolmente mite e magro. L'amaro equilibrato del luppolo e una delicata vivacità completano la saporita esperienza gustativa.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2%
F.TO 50 CL. X 16 - COD 279



POZZO 9 VIENNA LAGER

STILE: *Vienna Lager*

POZZO 9 è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma cremosa e persistente, stile Vienna Lager, dove prevalgono i sapori del malto, il gusto deciso e note di caramello.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,5%	11	18

F.TO 33 CL X 24 - COD. 215



POZZO 16 LAGER HELLES

STILE: *Lager*

POZZO 16 è una birra a bassa fermentazione, stile Lager, con una delicata luppolatura e gradevole frizzantezza.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,7%	11	16

F.TO 33 CL X 24 - COD. 138



POZZO 21b WHITE IPA

STILE: *White IPA*

Pozzo 21b è una birra ad alta fermentazione, stile White IPA, caratterizzata dai profumi speziati delle birre bianche e da una generosa luppolatura americana in dry hopping. Luppoli: SIMCOE ed ECLIPSE.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,3%	11	34

F.TO 33 CL X 24 - COD. 262

ITALIA



LA PETROGNOLA

ARTIGIANALI



PETROGNOLA



GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

STILE: Golden Ale

Colore giallo paglierino velato, amarezza decisa e persistente. Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,6%	°P 13		IBU AMARO DECISO
--------------	----------	--	---------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0012
F.TO 33 CL X 12 - COD. 169

BIONDA FORTE TRIPLE

STILE: Triple

Colore arancione chiaro con riflessi dorati, amarezza poco percettibile. Birra doppio malto d'orzo, chiara e forte. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati. L'etilico è presente ma non invadente. Il finale è medio-lungo, suadente ed aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0%	°P 18		IBU AMARO POCO PERCETTIBILE
--------------	----------	--	--------------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0005
F.TO 33 CL X 12 - COD. 221

ROSSA FORTE BELGIAN DARK STRONG ALE

STILE: Belgian Dark Strong Ale

Colore ambrato scuro e velato, amarezza quasi assente. Birra doppio malto d'orzo, rossa e forte caratterizzata da una intensa e pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate; il corpo, sorprendentemente leggero, inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0%	°P 18		IBU AMARO QUASI ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0010
F.TO 33 CL X 12 - COD. 192

ITALIA



LA PETROGNOLA

ARTIGIANALI



PETROGNOLA



SANDY ROSSA AL FARRO

STILE: Rossa al Farro

Colore rosso rubino carico, amarezza quasi assente. Birra rossa doppio malto al farro, prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata e farro crudo; i cinque luppoli usati sono sapientemente dosati in un mix elaborato e molto equilibrato. Il particolare «gruit» di spezie conferisce alla Sandy una caratteristica sfumatura speziata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 7,0%	°P 16		IBU AMARO QUASI ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0016
F.TO 33 CL X 12 - COD. 159

MONTEFIORE BIANCA AL FARRO

STILE: Blanche al Farro

Colore paglierino velato opaco non amaro. Ispirata allo stile belga «Bier Blanche», è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,0%	°P 12		IBU AMARO ASSENTE
--------------	----------	--	----------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0003
F.TO 33 CL X 12 - COD. 207

SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

STILE: Ambrata al Farro

Colore arancio carico intenso, amarezza delicata e aromatica. Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,5%	°P 13		IBU AMARO DELICATO
--------------	----------	--	-----------------------

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0015
F.TO 33 CL X 12 - COD. 151

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —



CINGHIALE NERO NERA AL FARRO

STILE: *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromatica in evidenza. Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	MODERATO

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0007
 F.TO 33 CL X 12 - COD. 172

TAMBURA APA AL FARRO

STILE: *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (MEDIO)

F.TO 75 CL X 6 - COD. BB0001
 F.TO 33 CL X 12 - COD. 309

ITALIA



LA PETROGNOLA
ARTIGIANALI



PETROGNOLA



MARRON AFFUMICATA CASTAGNE

STILE: *Smoked Ale*

Colore ambrato carico e velato con riflessi arancioni, amarezza quasi assente. Prodotta con malto d'orzo, luppolo Saaz e castagne affumicate macinate, aggiunte durante l'ammostamento. Le castagne conferiscono un delicato sapore di affumicato, mentre il malto regala toni tostati e caramellati. In bocca è dolce e strutturata con un sorprendente finale agrumato/speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	16	LIEVE

F.TO 33 CL X 12 - COD. 174
F.TO 75CL X 6 - COD. BB0013

METRA IPA AL FARRO

STILE: *India Pale Ale (IPA)*

Birra molto aromatica, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente ma subito appare bilanciato dalle note agrumate e di frutti tropicali date dalla luppolatura.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,2%	14	55 (MEDIO)

F.TO 33 CL X 12 - COD. 357



VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Italian Pilsner*

Birra di bassa fermentazione. Di colore giallo dorato, è caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (dati dall'uso di luppolo in fiore della varietà Tettnang Tettnanger), con reminiscenze di miele d'acacia e un amaro discreto. Una birra limpida, di colore giallo dorato e con una schiuma bianca molto persistente. Al naso esprime un invitante aroma floreale (fiori bianchi) ed erbaceo. Viaemilia presenta un amaro discreto, erbaceo, addolcito da ricordi di miele d'acacia.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,5	28

F.TO 33 CL X 12 - COD. 196



MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Double IPA*

Ha una luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose. Birra di colore dorato intenso, con schiuma bianca persistente. Al naso esprime sentori di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce (mango). Machete presenta un amaro deciso ma ben equilibrato con la parte fruttata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,6%	17	52

F.TO 33 CL X 12 - COD. 260


FREERIDE
BIRRIFICIO DEL DUCATO
STILE : *IPA Indian Pale Ale*

I suoi profumi frutta tropicale e di pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo. Birra di colore giallo dorato e una schiuma candida e persistente. Questa Ale esprime attraenti sentori di frutta tropicale e pompelmo. Secca e pulita, ha un amaro intenso bilanciato da lievi note biscottate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,2%	13	44

F.TO 33 CL X 12 - COD. 229

PARADOX
BIRRIFICIO DEL DUCATO
STILE : *Belgian Triple*

Birra di alta fermentazione, libera interpretazione delle Tripel belghe. Di colore dorato intenso, ha profumi spiccati di frutta e zucchero candito. In bocca sprigiona un'avvolgente dolcezza, placata da un amaro di medio-bassa intensità. Una birra forte e strutturata. Birra di colore dorato. Schiuma persistente di colore bianco. Sentori di banana, frutta sciroppata, zucchero candito e lievi note erbacee. Presenta un amaro di medio-bassa intensità, bilanciato da una morbida dolcezza.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17	30

F.TO 33 CL X 12 - COD. 209



ORIGINAL SIDRO MAGNERS

STILE: Sidro di mela filtrato

Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. Il sidro è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda. Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%
F.TO 56,8 CL X 12 - COD. 470



PERA SIDRO MAGNERS

STILE: Sidro Irlandese di pera spumantizzato

Ottenuto dalle migliori qualità di pere lentamente fermentate. Distintivo il suo carattere, delicato e rinfrescante il gusto. Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Dal sapore semisecco con sentorii di pera (si consiglia servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%
F.TO 56,8 CL X 12 - COD. 485



FRAGOLA & LIME SIDRO KOPPARBERGER

STILE: Sidro di mela con succo di fragole e lime.

Aggiungiamo il succo di fragole e lime al sidro di mele Kopparberg, che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopparberg, così da ottenere un sidro con un sapore intenso e delicato di frutta con un inconfondibile aroma di fragola.

VOL. 4,0%
F.TO 50CL X 15 - COD. 475



MIX DI FRUTTI ROSSI SIDRO KOPPARBERGER

STILE: Sidro di mela con succo di lamponi e uva spina.

Aggiungiamo il succo dei lamponi e dell'uva spina combinato con il nostro sidro di mele che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopparberg, dando vita ad un sapore fruttato ed autentico, con un colore vivo e dissetante fino all'ultimo sorso.

VOL. 4,0%
F.TO 50CL X 15 - COD. 450



1984 | 2024
BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —
40 ANNI DI STORIA

BIRIMPORT S.P.A. - VIA DI SALONE 131/D-E - 00131 ROMA
TEL. 06.41.92.800 R.A. - INFO@BIRIMPORT.COM - WWW.BIRIMPORT.COM