

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

CATALOGO
BIRRE
Gestione
FUSTI



2026

GERMANIA

SCHNEIDER WEISSE



DRAFT BEER



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.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: BASSA

VOL. 4,9% °P 11,7 IBU 18

FUSTO 20 L - COD. 5241



SCHNEIDER 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 spiano 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.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: ALTA

VOL. 4,9% °P 12,5 IBU 14

FUSTO 20 L - COD. 5249



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.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: ALTA

VOL. 5,4% °P 12,8 IBU 14

FUSTO 20 L - COD. 5244

GERMANIA

SCHNEIDER WEISSE



DRAFT BEER



50 CL

30 CL



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.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,2% **°P** 18,2° **IBU** 40

FUSTO 20 L - COD. 5232



50 CL



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.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: BASSA

VOL. 8,2% **°P** 18,5° **IBU** 16

FUSTO 20 L - COD. 5247

GERMANIA

AYINGER
PRIVATBRAUEREI
DRAFT BEER



**LA STORIA
DELLA BIRRA
AYNGER 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 socievolezza, 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.

**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. L'amaro è ben armonizzato, ma non molto marcato. Il procedimento di brassatura le conferisce un gusto aromatico.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

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

FUSTO 30L - COD. 5268
FUS. 20L-COD. 5289
a caduta libera

**BAIRISCH
AYINGER**

STILE: Pilsner
Colore giallo pallido e brillante, leggera al palato, ma anche delicata e corposa. È caratterizzata dall'aroma floreale del luppolo Hallertau e presenta un'accentuata ed elegante amarezza nel finale che si attenua rapidamente. Una pilsner premium per gli amanti delle birre pilsner tradizionali.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% **IBU** 11,8

FUSTO 30L - COD. 5319

**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.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% **IBU** 18,8

FUSTO 20 L - COD. 5272

GERMANIA

AYINGER
PRIVATBRAUEREI
DRAFT BEER



50 CL
30 CL



30 CL



40 CL
20 CL



NUOVO ARRIVO
BIRRA STAGIONALE
NUOVO ARRIVO

**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!

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8% **IBU** 13,3

FUSTO 20 L - COD. 5276

**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.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 6,7% **IBU** 18,5

FUSTO 20 L - COD. 5266

**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% **IBU** 12,8

FUSTO 30 L - COD. 5317

GERMANIA

BITBURGER

DRAFT BEER

Bitburger
Bitte ein Bit

Theobald Simon
BAYERISCHE LAGERBIERBRAU
U. EISFABRIK



BITBURGER PREMIUM PILS

STILE: Premium Pils

Una Pilsner delicata che unisce il gusto intenso con un'eleganza leggera. Colore giallo dorato brillante con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro, con note fruttate di miele, grano maturo, 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.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8% \circ P 11,3 q IBU 33

FUSTO 15 L - COD. 27

FUSTO 30 L - COD. 41

20 CL
30 CL
40 CL

EIFELBRAU HELLES BITBURGER

STILE: Helles

La nostra Eifelbräu Landbier di colore biondo oro, arricchita, mediante una seconda aggiunta di luppolo, delle varietà "Perle" e "Tradition" e affinata con luppolo certificato Bitburger Siegelhopfen del Parco Naturale Südeifel, conquista per il suo gusto amabile. Le piacevoli note maltate si fondono in bocca con fresche sensazioni speziate, affiancate da un lieve amaro che sfuma delicatamente sul palato.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% \circ P 11,9 q IBU 30

FUSTO 30 L

COD. 5370

30 CL
50 CL

BITBURGER ANALCOLICA

STILE: Pilsner

Colore giallo dorato brillante con schiuma persistente, bianca e poro fini. Profumo di aromi dolci tostati, di miele e panpepato fresco, ma anche di cereali maturi e di erbe delicate. Gusto finemente frizzante e molto fresco con note persistenti di luppolo e vermouth, che equilibrano la dolcezza maltata con i suoi delicati aromi amari.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 0,0% \circ P 6,2 q IBU 30

FUSTO 15 L - COD. 39

20 CL
30 CL
40 CL

BENEDIKTINER

GERMANIA

DRAFT BEER

KÖSTRISSE

Köstritzer



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: Weizen

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Profumo amaro con aromi dolci che ricorda il miele scuro e i cereali maturi. Seguito poi da note aromatiche come buccia d'arancia, erbetto di montagna, luppolo e chiodi di garofano. Profumo amaro con aromi dolci che ricorda il miele scuro e i cereali maturi. Seguito poi da note aromatiche come buccia d'arancia, erbetto di montagna, luppolo e chiodi di garofano.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : 5,4%
°P : 12,5
IBU : 12

FUSTO 15 L - COD. 10

30 CL
50 CL

KÖSTRISSE SCHWARZBIER

STILE: Schwarzbier

Un colore nero elegante ed intenso. Corona di schiuma persistente e pronunciata con pori delicati. Profumo di intensi aromi speziati come salvia, castagne arrostate, miele scuro, cioccolato fondente e pane casereccio fresco. Nel bere amara, caratterizzata da aromi di erbe e di tostatura leggermente aspri. Una leggera frizzantezza bilancia gli aromi intensi dalla freschezza piena e l'eleganza. Sul palato, delicate note aspre e gusto dolce di malto.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : 4,8%
°P : 11,4
IBU : 26

FUSTO 15 L - COD. 35

30 CL

GERMANIA

VELTINS



VELTINS



20 CL

40 CL

85 cm



56 cm

66 cm

52 cm

VELTINS PILSNER

STILE: Pils

Birra dal colore dorato e un'abbondante schiuma bianca, sottile e cremosa. Nei primi due sorsi si coglie il carattere sapido ed il corpo morbido ed elegante di questa birra chiara. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.

TESTA SPILLATURA: Combi

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,8%

FUSTO 20 LT ECO-KEG - COD. 5334

FUSTO 30 L - COD. 62



32 cm

23 cm

FUSTO 10,4 LT ECO-KEG - COD. 5316

DIMENSIONI FUSTO 32CM X 23CM

DIMENSIONI BANCO SPILLATURA

ALTEZZA 85CM - BASE 52CM - PROFONDITÀ 66CM

ALTEZZA COLONNINA SPILLATURA 56CM

PÜLLEKEN

GRUPPO VELTINS



▼ 30 CL

▼ 50 CL



VELTINS PÜLLEKEN HELLES

STILE: Helles

Birra molto beverina che si colloca a metà strada tra le birre Pilsener più amare e le birre dolci e maltate di origine bavarese. Impronta fine di malto con aromi di caramello e miele nel finale, Drinkability, effervescenza pronunciata.

TESTA SPILLATURA: Combi

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : 5,2% °P : 11,7 

FUSTO 30 L - COD. 88

GERMANIA

LICHER

GRUPPO BITBURGER



▼ 30 CL

▼ 50 CL



LICHER EXPORT

STILE: Export

Giallo oro luminoso con schiuma bianca, sottile e persistente. Profumo fruttato che ricorda le mele verdi estive in armonia con note di miele e leggeri sentori tostati ed erbacei. Gusto effervescente e pieno con piacevole malto dolce e luppolo aromatico, che completa il gusto di birra con accenti leggermente aspri.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : 5,4% °P : 12,5  IBU : 24

FUSTO 30 L - COD. 29

CREW REPUBLIC

GRUPPO BITBURGER



▼ 30 CL



CREW REPUBLIC FIRESIDE

STILE: Red Ale

Rosso brillante con corposità piacevolmente piena ma non pesante. Sapore leggermente fruttato-maltato. Una miscela di diversi malti speciali dona alla birra, oltre al colore, una maltosità vellutata senza essere invadente.

TESTA SPILLATURA: Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : 6,0% °P : 13,5  IBU : 28

FUSTO 15 L - COD. 65

GERMANIA

LAUTERBACHER



DRAFT BEER



Lauterbacher



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.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta
VOL. 5,3%

FUSTO 30 L - COD. 51

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.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 4,8%

FUSTO 30 L - COD. 49

GERMANIA

LAUTERBACHER



DRAFT BEER



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.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 5,1%

FUSTO 30 L - COD. 66

LAUTERBACHER DOPPIO MALTO

STILE: Bock Bionda

Birra doppio malto chiara, molto aromatica dal gusto di malto speciale.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 8,5%

VOL. 8,5% : 19  **IBU** 35

FUSTO 20 L - COD. 64

BELGIO

CORSENDONK

DRAFT BEER


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.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0% **°P** 18 **IBU** 16

FUSTO 20 L - COD. 5234



GOLD TRIPLE

STILE: Abbey Triple

Intensa e profumata, CorSENDONK Gold è una Tripel dal colore ramato. Al naso ed al palato i sentori sono eleganti, con in evidenza note di lievito, sentori fruttati e speziati, tutti ben in equilibrio tra loro. Piacevole al palato e delicatamente amara nel finale.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 10,0% **°P** 21 **IBU** 20

FUSTO 20 L - COD. 5278



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.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,5% **°P** 17 **IBU** 20

FUSTO 20 L - COD. 5246

BELGIO

CORSENDONK


Corsendonk

DRAFT BEER



▼ 30 CL

BLANCHE

STILE: *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta 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.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : 4,8% °P : 11 IBU : 11

FUSTO 20 L - COD. 5228



▼ 25 CL

▼ 50 CL

EXCELSIOR

STILE: *Pils*

Birra bionda dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, limpida dal perlage ben equilibrato. Al naso si presenta con un profumo di malto e erbaceo dovuto al luppolo. Al palato ha un amaro ben equilibrato, tendente al dolce.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : 5,2% °P : 11 IBU : 11

FUSTO 30 L - COD. 5226



OLD SPECKLED HEN GREENE KING

STILE: *Pale Ale*

Bitter leggera e dissetante, giocata su sentori di toffee e caramello accanto alla vena fruttata con note di pera e banana portata dai lieviti. La luppolatura con varietà Challenger, Pilgrim, First Gold e Goldings contribuisce al profilo equilibrato di questa birra con note erbacee, agrumate ed una chiusura leggermente amara.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,8% °P 11,6 IBU 42

K-KEG 20 L - COD. 5216



LEVEL HEAD GREENE KING

STILE: *Session IPA*

La Greene King Level Head è una Session IPA (India Pale Ale a bassa gradazione) artigianale, dal colore non filtrato, rinfrescante e facile da bere, che celebra St. Edmund e l'eredità di Bury St. Edmunds, offrendo un aroma bilanciato di luppolo con note di frutta tropicale e pompelmo, un corpo leggero e un finale equilibrato.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,0% °P 10,7 IBU 50

K-KEG 20 L - COD. 5225

BREWDOG



HOBGOBLIN

DRAFT BEER

SPITFIRE



PUNK IPA BREWDOG

STILE: IPA India Pale Ale

Una birra di grande impatto aromatico e ben bilanciata sul gioco di malti e luppoli. India Pale Ale di ispirazione americana, interamente prodotta con luppoli americani e neozelandesi dove, a livello olfattivo, si rilevano intense note agrumate e tropicali, soprattutto pompelmo, frutto della passione e ananas. Al palato si conferma il piacevole carattere fruttato con un finale lungo e dissetante.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,2% °P 11,9 IBU 45

FUSTO 20 L - COD. 5219



ORIGINAL IPA HOBGOBLIN

STILE: IPA India Pale Ale

Una IPA leggendaria, è una English IPA ibrida del birrifico Wychwood, che combina luppoli inglesi (Fuggles, Goldings) e americani, creando un'esplosione di aromi tropicali, agrumati (arancia, pompelmo) e floreali, con note maltate e un finale fresco, secco e piacevolmente amaro, offrendo un buon equilibrio tra caratteristiche "vecchio mondo" e "nuovo mondo".

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,0%
PLATO 12,1°

FUSTO 30 L - COD. 5345



SPITFIRE SUPER STRONG

STILE: Strong Lager

Dal gusto complesso e ben bilanciato. Si presenta con note maltate e leggermente dolci, contrastate da una buona luppolatura che conferisce un finale amarognolo e rinfrescante. Si percepiscono sentori di malto, cereali e lievi note floreali. Il colore è giallo dorato, limpido e brillante, la schiuma è abbondante e persistente, con una grana fine e cremosa.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 9,0% °P 17,9 IBU 33

FUSTO 30 L - COD. 98

SCOZIA

BELHAVEN

DRAFT BEER



BELHAVEN DRAGON STRONG ALE

STILE: *Scottish Strong Ale*

Prodotta dal rinomato birrifico Belhaven (fondato nel 1719), questa ruby-rich ale è celebre per il suo corpo pieno, il gusto tostato e un finale persistente, rendendola un'esperienza di degustazione calda e strutturata.

Colore rubino intenso. Gusto robusto, rotondo e leggermente dolce, con amaro accennato nel finale. Profilo aromatico intenso e maltato con note di caramello, mou e melassa.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0% **°P** 18

K-KEG 20 L - COD. 5331

BELHAVEN SUPER LAGER

STILE: *Strong Lager*

Una birra artigianale prodotta in Scozia, pensata per chi apprezza la corposità e il carattere.

Prodotta con malto chiaro, offre un sapore dolce e biscottato che si bilancia perfettamente con la sua notevole gradazione alcolica dell'8%, rendendola sorprendentemente morbida e facile da bere. È una lager di grande spessore.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0% **°P** 18

K-KEG 20 L - COD. 5333

IRLANDA



SIDRO

INGHILTERRA

THATCHERS



SIDRO MAGNERS ORIGINAL

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. magners 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).

TESTA SPILLATURA: Guinness
VOL. 4,5%

FUSTO 30L - COD. 5312

GOLD SOMEREST CIDER THATCHERS

Thatchers Gold è un sidro rinfrescante mediamente secco. È ottenuto da un blend di varietà classiche di mele del West Country, come la Dabinett dal sapore agrodolce e la Harry Masters Jersey.

Gold rappresenta il meglio della produzione di sidro. Ottenuto da una miscela delle nostre mele preferite, tra cui la Dabinett e la Harry Masters Jersey, Gold definisce lo standard. Un vero "sidro per intenditori".

TESTA SPILLATURA: a Triangolo
VOL. 4,8%

FUSTO 30L K-KEG - COD. 5256

DRAFT BEER

50 CL

30 CL

40 CL

20 CL


**100% ITALIANA
NON FILTRATA
AMARCORD**

STILE: Lager non filtrata
Color oro, carico, perlage fine, è impreziosita da una schiuma abbondante, candida e persistente. Gli aromi preponderanti tra malti e luppoli italiani conferiscono fragranze agrumate e resinose, che bilanciano le note dolci dei malti. L'amaro è percepibile ma armonizzato da un corpo rotondo e da un finale secco. La giusta carbonatazione rendono la bevuta fresca e appagante.

FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. : p° : IBU
5,0% : 11,5 : 25
FUSTO P-KEG 20L COD. 5389

**LAGER CHIARA
GRADISCA
AMARCORD**

STILE: Premium Lager
Chiara, 100% malto d'orzo, dal colore dorato e bella schiuma candida. Un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele. È la più desiderata, di facile approccio e grande soddisfazione, gusto ben bilanciato e pulito, invoglia subito il secondo sorso.

FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. : p° : IBU
5,2% : 11,9 : 19
FUSTO P-KEG 30L COD. 5381
FUSTO P-KEG 20L COD. 5382

**PILSNER
AMARCORD**

STILE: Pilsner

Grazie alla lunga fermentazione a bassa temperatura, alla maturazione a freddo, questa birra offre un profilo aromatico fine e complesso, con un gusto pulito e rinfrescante. Leggera e dissetante, conquista per la sua qualità e sorprende per la versatilità.

FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. : p° : IBU
4,5% : 11 : 35
FUSTO P-KEG 30L
COD. 5380

**BIANCA
BLANCHE
AMARCORD**

STILE: Blanche non filtrata.

Bianca, non filtrata, originale e fresca. Coriandolo, bucce di arancia amara provenienti dal Sud Italia e un dry hopping con luppolo citra regalano un bouquet straordinario: lime, melone, pompelmo, passion fruit e note speziate e agrumate in bocca si trasformano in aromi freschi, intensi e inimitabili.

FERMENTAZIONE: Alta
VOL. : p° : IBU
4,9% : 11,5 : 11
FUSTO P-KEG 20L COD. 5387

**GOLDEN ALE
MIDONA
AMARCORD**

STILE: Golden Ale, Blonde Ale.

Chiara, rassicurante e famigliare, dal colore oro antico e schiuma persistente. Le calde sensazioni di malto sono ben equilibrate da note fresche, grazie all'impiego di luppoli aromatici in dry hopping. Corpo pieno, intenso e pulito, piacevole amaro che le dona grande beva.

FERMENTAZIONE: Alta
VOL. : p° : IBU
6,5% : 15 : 27
FUSTO P-KEG 20L COD. 5384

50 CL

30 CL



40 CL

20 CL

INDIA PALE ALE IPA AMARCORD

STILE: IPA.

IPA, dorata brillante con schiuma bianca, fine e persistente. Caratterizzata da importanti note agrumate e tropicali, un delicato floreale ed erbaceo si affianca all'arsina. Un bel bouquet frutto del generoso dry hopping. Buona e rotonda l'amarrezza, delicata la componente maltata.

FERMENTAZIONE: Alta
VOL. : P° : IBU
6,0% : 13,5 : 54

FUSTO P-KEG 20L COD. 5388

RED ALE VOLPINA AMARCORD

STILE: Red Ale.

Voluttuosa e intrigante, questa rossa ha riflessi ramati e una bella schiuma pannosa. Il suo corpo è decisamente pieno e strutturato. La ricca miscela di luppoli e malti speciali fa della Volpina una birra gradevolmente rinfrescante, dal corpo rotondo e orientata ai sapori fumé e speziati. La sua spumeggiante effervescenza la rende una birra piacevole e dissetante nonostante il suo bel corpo alcolico.

FERMENTAZIONE: Alta
VOL. : P° : IBU
6,5% : 15 : 27

FUSTO P-KEG 20L COD. 5385

STRONG AMBER ALE, TABACHÉRA AMARCORD

STILE: Strong Amber Ale (o Belgian Strong Ale).

Ambrata, generosa, dai riflessi color bronzo. Grande intensità aromatica: al naso note di frutta secca e candita, leggermente speziata. Il corpo è di grande morbidezza ed eleganza. Sentori di malto, caramello e luppolo, ottimamente bilanciati. Una birra che certamente lascia il segno.

FERMENTAZIONE: Alta
VOL. : P° : IBU
9,0% : 19 : 22,5

FUSTO P-KEG 20L COD. 5386

SENZA GLUTINE GLUTEN FREE AMARCORD

STILE: Pale Lager.

Puro malto da orzo coltivato nelle fertili terre di Puglia e Basilicata, acqua cristallina dell'Appennino e luppolo in fiore. Viene birrificata con gli ingredienti della tradizione e successivamente deglutinata attraverso l'uso di enzimi naturali in fermentazione e in maturazione a freddo.

FERMENTAZIONE: Alta
VOL. : P° : IBU
5,2% : 11,9 : 19

FUSTO P-KEG 20L COD. 5383

DRAFT BEER


**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.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	Moderato

FUSTO PET 20 L - COD. 5318

**LOTTO 21
PILS AL FARRO**
STILE: *Pils*

Colore giallo paglierino lievemente velato e con un bel cappello di schiuma fine e persistente. In aroma le classiche note erbacee e speziate del luppolo Saaz. Al gusto si affaccia il mielato del malto chiaro che subito lascia spazio ad un piacevole e rinfrescante amaro derivato dai luppoli tedeschi utilizzati.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU AMARO
5,1%	13	Deciso

FUSTO PET 20 L - COD. 5235

**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.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (Medio)

FUSTO PET 20 lt - COD. 5329



DRAFT BEER

**METRA
IPA AL FARRO****STILE:** *IPA Indian Pale Ale*

La Metra è una birra molto aromatica e dal sapore inconfondibile. Profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi, ha un colore ambrato davvero invitante. E' una birra perfetta per accompagnare fritti e i sapori forti e decisi. La permanenza del suo sapore è intensa e piacevolissima. Una birra dalla grande bevibilità.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
6,2%	13		Medio

FUSTO PET 20 L - COD. 5240**SASSOROSSO
AMBRATA AL FARRO****STILE:** *Ambrata al Farro*

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.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
5,5%	13		Delicato

FUSTO PET 20 L - COD. 5236



VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: Italian Pilsner

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice "birra chiara", durante la sua lavorazione aggiungiamo i preziosi fiori di luppolo che tutti gli anni, verso i primi giorni di settembre, andiamo a selezionare direttamente dai contadini di Tettang (un piccolo paese del sud della Germania, famoso per la straordinaria qualità dei suoi luppoli da aroma). È grazie a questa pratica (chiamata dry-hopping) che la VIAEMILIA esprime i suoi profumi floreali ed erbacei.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% **°P** 11,5 **IBU** 28

FUSTO 20 L - COD. 5301

MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: Double IPA

MACHETE è un'accattivante Double IPA dalla prorompente ma equilibrata esplosione aromatica. Il luppolo emerge in maniera decisa, potente e imperiosa, trionfando su tutto e donando alla birra sentori di pompelmo e frutta tropicale. MACHETE ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 7,6% **°P** 17 **IBU** 52

FUSTO 20 L - COD. 5305

FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: IPA Indian Pale Ale

In molti sport il FREERIDE rappresenta il divertimento puro, il senso di libertà, la comunione spirituale con la natura e gli spazi aperti: in una parola la gioia incondizionata. Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,2% **°P** 13 **IBU** 44

FUSTO 20 L - COD. 5304

ITALIA

BIRRIFICIO DEL DUCATO

BIRRIFICIO DEL
DUCATO



DRAFT BEER



30 CL



30 CL



A.F.O. BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: APA American Pale Ale

Birra di colore ramato. Schiuma persistente di colore avorio. Sentori di frutta esotica e agrumi accompagnati da un leggero aroma tostato.

A.F.O. presenta un amaro ben bilanciato con la parte caramellata e dolce dei malti.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : 5,4%
°P : 11,5
IBU : 37

FUSTO 20 L - COD. 5302

FUTURA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: BOCK

Rossa come la prima aurora, la Bock Futura stupisce per lapulizia e l'equilibrio delle sue note maltate (crosta di pane, caramella toffee, miele di tiglio) e di frutta rossa (uva fragola, fragola e amarena), nascondendo con estrema leggerezza i suoi 6,3 gradi alcolici. Un tenue tocco amaro sul morbido finale aiuta a guardare avanti, verso l'immediato futuro del prossimo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : 6,3%
°P : 15
IBU : 30

FUSTO 20 L - COD. 5310



HOBGOBLIN



BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

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