

Carmen

Fermentazione: alta Stile: American Pale Ale Gradi: 6,2% vol. Grado plato: 14,1 Colore: marrone (20)

Amarezza IBU: 30 Note gustative: una american pale ale, contemporaneamente dolce e amara come

la passionale sigaraia, nonchè terzo posto come birra dell'anno nel 2011.

Un irresistibile cocktail di frutta e spezie in assoluta armonia tra dolce e amaro. La rendono particolarmente seducente Abbinamenti: carni rosse - primi molto conditi - panettone con canditi

Formato: It 0,33 - It 0,75 - It 1,50 - Fusto

Norma

Fermentazione: alta Stile: Castagne Gradi: 6,8% vol. Grado plato: 14,8 Colore: paglierino (2) Amarezza IBU: 20

Note gustative: birra alle castagne che le accomuna alla stessa sorte dell'eroina dell'omonima opera, nonchè eletta come birra dell'anno nel 2011. Corposa, con un deciso aroma di malto tostato, caramello e un inaspettato delicato retrogusto Abbinamenti: formaggi stagionati - pandoro

Formato: It 0,33 - It 0,75 - It 1,50 - Fusto

20 Turandot



Fermentazione: alta Stile: Abbazia Gradi: 8,5% vol. Grado plato: 18.8 Colore: nero (40+) Amarezza IBU: 20

Notre gustative: una abbey con un gusto che è tutto un enigma. Caramello, liquirizia, cioccolato e note tostate si contraddistinguono in questa scura da sballo

Abbinamenti: dolci - meditazione

Formato: lt 0,33 - lt 0,75

Semiramide



Fermentazione: alta **Stile:** Barley Wine Gradi: 10,5% vol. **Grado plato: 21,5** Colore: marrone scuro (30) Amarezza IBU: 20

Note gustative: una barley wine imperiale, e infine la new entry. Le note di uva passa e fragola donano grande raffinatezza ad una birra adatta alle grandi occasioni **Abbinamenti:** dolci - meditazione

Formato It 0,33 - It 0,75



