

RUSTICA

Birra dorata che ricorda i frutti rossi, miele e fiori bianchi, il finale rimane asciutto e leggermente erbaceo, con richiami agrumati. Sempre piacevole si accompagna a molte tipologie di piatti, carni bianche, pesce, formaggi di stagionatura, verdure pastellate.



MINERVA

Birra chiara con aroma delicato e una freschezza particolare, con note floreali date dai luppoli Saaz e Tetnang.

Ottima da gustare con antipasti affettati e formaggi.



MELISSA

Birra ben
strutturata con
profumi intensi e un
aroma dolce con
leggero amaro
finale, dato dal
miele di castagno
con cui è
aromatizzata.
Da gustare con
crostate e dolci
canditi.



SCARLATA

Birra color rubino, con riflessi marrone tonaca di frate, esplodono i luppoli americani che vanno da agrumeti al pino balsamico, con sottofondo di caramello scuro.

In bocca ritroviamo il sapore del caramello intenso, legno e il colore dell'etilico.

Birra importante per piatti importanti come formaggi erborinati carni in umido e crostate di frutta.



FIOR DI LUPPOLO

Aroma erbaceo e fresco, dato dal fiore di luppolo utilizzato appena raccolto



ASSIRA

L'attacco è di caramello, di note intense di pompelmo e buccia d'arancia, il finale è secco leggermente stringente e ha cenni lievemente tostati, caramellati. Ama il contrasto con carni alla brace, formaggi stagionati e salumi in genere.



FORMENT

Birra chiara,
schiuma
abbondante con
profumi fruttati e
speziati.
Gusto acidulo e
frizzante
accompagna
antipasti, pesce e
formaggi
stagionati.

