

Aida

Fermentazione: alta Stile: Fumè Gradi: 5,2% vol. Grado plato: 11,8 Colore: ambrato medio (12) Amarezza IBU: 20

Note gustative: una fumé proprio come il colore della sua pelle, i malti affumicati con legni di faggio regalano sensazioni

straordinariamente dissetanti **Abbinamenti:** griglia - salumi pesce - molluschi - cotechini

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

Manon

Fermentazione: alta Stile: Blanche Gradi: 5,4% vol. Grado plato: 12,5 Colore: paglierino (2) Amarezza IBU: 10

Note gustative: una blanche delicata dal corpo quasi inesistente. Delicata, con note agrumate tendenti all'arancia e profumo di coriandolo, fiori e miele Abbinamenti: aperitivo - pesce sushi - primi delicati

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

(12)

Tosca

Fermentazione: bassa **Stile**: Pilsner

Gradi: 5% vol. Grado plato: 11,5 Colore: oro (4) Amarezza IBU: 30

Note gustative: una pilsner amara come la sua triste storia. Al palato risaltano il gusto secco e amaro della tradizione ceca e il profumo "erbaceo" del luppolo Abbinamenti: formaggi poco stagionati

primi - verdure Insalate

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

Butterfly

Fermentazione: alta Stile: Kölsch Gradi: 5% vol. Grado plato: 11,6 Colore: oro (4) Amarezza IBU: 20

Note gustative: una Kölsch leggera e delicata appunto come una farfalla che si abbina con qualsiasi piatto. I sapori leggermente fruttati e una nota amara si fondono in un equilibrio sensoriale perfetto

Abbinamenti: un po' di tutto

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





