La Valchiria 3

Fermentazione: alta
Stile: Weizen
Gradi: 5% vol.
Grado plato: 11,5
Colore: paglierino (3)
Amarezza IBU: 20

Note gustative: una weizen la cui schiuma ricorda appunto le chiome delle valchirie. Bouquet fruttato in cui prevalgono banana e chiodi di garofano in mix lievemente aspro, ma piacevole
Abbinamenti: pizza - fritture - carni grasse

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

Desdemona 15

Fermentazione: alta
Stile: Stout
Gradi: 5% vol.
Grado plato: 11,5
Colore: ambrato scuro (15)
Amarezza IBU: 35

Notre gustative: una stout dal gusto deciso come l'eroina di Shakespeare. Il gusto del malto tostato e la cremosità del caramello distinguono per classe e ricercatezza
Abbinamenti: agnello - carni rosse - ostriche

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

Lady Macbeth 9

Fermentazione: alta
Stile: Indian Pale Ale
Gradi: 5,5% vol.
Grado plato: 13,5
Colore: ambrato pallido (9)
Amarezza IBU: 50

Note gustative: il suo amaro piacevole e la sorprendente dolcezza la rendono particolarmente seducente
Abbinamenti: crostacei - formaggi dolci - pesce

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

Traviata 6

Fermentazione: alta
Stile: Miele
Gradi: 6,2% vol.
Grado plato: 14,1
Colore: oro intenso (6)
Amarezza IBU: 50

Note gustative: il suo amaro piacevole e la sorprendente dolcezza la rendono particolarmente seducente
Abbinamenti: crostacei - formaggi dolci - pesce

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