



Birra Ambrata del Brenta 12

Fermentazione: alta
Stile: Belgian Ale
Gradi: 6,7% vol.
Grado plato: 16,2
Colore: ambrato medio (12)
Amarezza IBU: 29

Note gustative: acqua pura, malto leggermente tostato, quattro tipologie di luppolo e lieviti selezionatissimi donano a questo prodotto la giusta digeribilità. Il tipico colore ambrato e alcune note di dolce cedono il posto alle sfaccettature delicate dell'amaro
Abbinamenti: ideale da abbinare a tutti i piatti della cucina mediterranea, formaggi mediamente stagionati, a dessert con pasta frolla e pasticceria con cioccolato fra gli ingredienti

Formato: lt 0,33 - lt 0,75

Birra Rossa del Brenta 15

Fermentazione: alta - rifermentata
Stile: Belgian Strong Ale
Gradi: 8,2% vol.
Grado plato: 18,2
Colore: ambrato scuro (15)
Amarezza IBU: 36

Note gustative: ottenuta dall'acqua filtrata dalle rocce della catena dei monti Lagorai e da una miscela di malti con diverse caratteristiche che le conferiscono il colore ambrato carico. Successivamente vengono aggiunte quattro tipologie di luppolo diverse per ottenere un sapore gradevolmente amaro
Abbinamenti: ottima con i primi piatti complessi e strutturati. Carni rosse alla griglia, grigliate miste, formaggi a crosta lavata maturi ed erborinati, salumi ed affumicati, ottima da abbinare a dessert a pasta frolla poco grassi con aromatizzazione a caffè

Formato: lt 0,33 - lt 0,75

Birra Bionda del Brenta 4

Fermentazione: alta - rifermentata
Stile: Golden Ale
Gradi: 8,2% vol.
Grado plato: 18,2
Colore: oro (4)
Amarezza IBU: 38

Note gustative: la Bionda del Brenta si caratterizza per l'utilizzo dell'acqua filtrata dalle rocce della catena dei monti Lagorai e per la miscela di malti selezionati, che le conferiscono l'inconfondibile colore oro e ne personalizzano il sapore. L'utilizzo di 5 differenti luppoli e l'aggiunta di zuccheri le donano la giusta frizzantezza e tenuta della schiuma, aumentando ulteriormente l'equilibrio e la giusta digeribilità
Abbinamenti: antipasti importanti di pesce, carni bianche, conditi con olio extravergine di oliva, prosciutto poco grasso, sia cotto sia crudo, primi e secondi piatti molto strutturati, zuppe varie condite con olio di oliva. Formaggi a pasta semidura e dura da latte vaccino da abbinare con dessert a crostate di frutta in genere, pasticceria secca

Formato: lt 0,33 - lt 0,75