



## 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