

BIRRA ARTIGIANALE D'ABRUZZO



EST. 2014, Teramo Abruzzi

SLURZ

5.1° ALC. IBU: 32

BIRRA CHIARA GOLDEN ALE

REALIZZATA CON LUPPOLI CECHI E NEOZELANDESI. DAL COLORE DORATO, HA UN CORPO ESILE MA DI CARATTERE; LUPPOLATURA EQUILIBRATA CON UN AROMA LEGGERMENTE FRUTTATO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°-9°

ABBINAMENTI: PRIMI PIATTI, PIZZA, ANTIPASTI LEGGERI E AFFETTATI.

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA
INGREDIENTI: ACQUA, AVENA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITI, ZUCCHERO



FORMATI
DISPONIBILI

BOTTIGLIA DA 33 CL
BOTTIGLIA DA 75 CL
FUSTO



FONTEDELLATTE.IT

ISIDE

4.5°% ALC. IBU: 20

BIRRA BLANCHE WITBIER

PRODOTTA CON L'AGGIUNTA DI FRUMENTO DAL SAPORE FRESCO E SPEZIATO. IL SUO BASSO TENORE ALCOLICO E I DELICATI SENTORI AGRUMATI RENDONO QUESTA BIRRA UNA BEVANDA RINFRESCANTE E DISSETANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°-7°

ABBINAMENTI: RISOTTI DI VERDURE, FORMAGGI FRESCI, PESCE, CROSTACEI E SUSHI.

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA
INGREDIENTI: ACQUA, GRANO, MALTO D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITI, SPEZIE, ZUCCHERO



FORMATI
DISPONIBILI

BOTTIGLIA DA 33 CL
BOTTIGLIA DA 75 CL
FUSTO



SPASIPA

5.4° ALC.

IBU: 64

BIRRA AMBRATA AMERICAN IPA

SECCA E AROMATICA, DAL SAPORE DECISO MA ALLO STESSO TEMPO BEVERINA, CON UN RETROGUSTO AGRUMATO E PERSISTENTE. IL GIUSTO MIX DI LUPPOLI PREGIATI AMERICANI RENDONO QUESTA BIRRA UNICA E SPECIALE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°

ABBINAMENTI: FORMAGGI STAGIONATI, PIATTI SPEZIATI, ARROSTI E SELVAGGINA.

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA
INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITI, ZUCCHERO



FORMATI
DISPONIBILI

BOTTIGLIA DA 33 CL
BOTTIGLIA DA 75 CL
FUSTO



BLACK FLAG

IBU: **77** % ALC. **6.8°**

BIRRA **BLACK** IPA

DAL CARATTERE FORTE E GENTILE, COME LA REGIONE CHE LA PRODUCE; È UN RISULTATO RICAVATO DA MISCELE DI LUPPOLI AMERICANI UNITE ALLE CARATTERISTICHE DEL MALTO INGLESE TOSTATO CHE LA RENDONO UN PRODOTTO INTRIGANTE E BILANCIATO. PER INTENDITORI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°

ABBINAMENTI: TROTA SALMONATA, OSTRICHE, DESSERT CREMOSI O DI FRUTTA.

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA
INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITI, ZUCCHERO



**FORMATI
DISPONIBILI**

**BOTTIGLIA DA 33 CL
BOTTIGLIA DA 75 CL
FUSTO**



FONTEDELLATTE.IT

IL BIRRIFICIO FONTEDELLATTE

PRENDE IL NOME DALL'OMONIMA CONTRADA CHE LO OSPITA. UN LUOGO RICCO DI LEGGENDE LEGATE AL VECCHIO FONTANILE CHE SI TROVA SUL SENTIERO CHE COSTEGGIAVA IL TORRENTE VEZZOLA E SALIVA FINO AI PAESI ADAGIATI AI PIEDI DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA, NEL CUORE DELL'ABRUZZO.

LA TRADIZIONE VUOLE CHE DA QUESTA MIRACOLOSA FONTE LE PARTORIENTI ATTINGESSERO LA PREZIOSA ACQUA PER FAVORIRE LA PRODUZIONE E LA BONTÀ DEL LATTE DA DONARE AI NEONATI. GLI ANTICHI RIMEDI DELLA NONNA, INOLTRE, RACCOMANDANO LA BIRRA ARTIGIANALE, RIGOROSAMENTE NON PASTORIZZATA, PER AUMENTARE LA MONTATA LATTEA GRAZIE ANCHE ALLE BENEFICHE PROPRIETÀ DEL LUPOLO.

