



Isabella gluten free

Birra dal colore giallo paglierino, **senza glutine***, prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal gusto secco, fruttato, amaro ben bilanciato e persistente, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

*/ Pure malt ale, **gluten free***, brewed with both barley and wheat malts. Isabella has a fresh taste, is slightly fruity and bitter, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.*

*/ Bière de couleur jaune paille, **sans gluten***, produite avec du malt d'orge et malt de blé, le goût est sec et fruité, son amertume est bien équilibrée et persistante, sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.*

***Birra con contenuto di glutine inferiore a 20ppm, specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine (Reg. UE 828/2014). / Beer with gluten content below than 20ppm, specifically formulated for gluten intolerant people (Reg. UE 828/2014). / Bière à teneur réduite en gluten avec une teneur en gluten inférieure à 20 ppm, spécialement formulée pour les personnes intolérantes au gluten (EU Reg. 828/2014).**

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo** e di **frumento**, luppoli, lieviti.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley** and **wheat** malt, hops, yeasts.
/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge** et de **blé**, houblons, levures.*



PREMI / AWARDS:

Gluten Free Awards 2018
International Beer Challenge 2019

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Il profumo fruttato e la delicatezza al palato di Isabella si sposano perfettamente con insalate ed antipasti leggeri. È degna sostituta, durante l'happy hour, del prosecco. */ The fruity aroma and the delicacy of Isabella's taste perfectly matches with salads and appetizers. Isabella is a worthy substitute of the prosecco and an excellent choice as an aperitif. / Isabella a un parfum fruité et une délicatesse sur le palais que bien s'épousent avec des salades et des apéritifs légers. C'est une digne remplaçante du prosecco pendant l' happy-hour.*

plato: 11,0 °P

alc. 4,9% vol.

ibu: 20

temp. 4/6°C

col: 4 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Adelaide

apa

Birra dal colore giallo chiaro puro malto, dal gusto fresco, marcatamente amara, caratterizzata da ottima bevibilità, molto profumata e con sentori di agrumi e fieno fresco dati da luppoli americani, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale with a fresh taste, pronouncedly bitter. Adelaide is characterized by an excellent drinkability, it is very scented with hints of citrus and fresh hay given by american hops: its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière de couleur jaune claire de pure malt d'orge, avec un goût frais, une amertume prononcée et caractéristique. Très facile à boire, beaucoup parfumée et avec des notes d'agrumes, de foin frais et de houblon américain. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, luppoli, lieviti.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley** malt, hops, yeasts.*
*/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, houblons, levures.*



PREMI / AWARDS:

Bellavita London 2018 - 2 Stelle
Singapore Awards 2019 - 1° Class.
International Beer Challenge 2019

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Grazie alla gradazione alcolica non elevata e alla particolarità dei luppoli americani, Adelaide si abbina egregiamente con arrosti, american ribs, buffalo wings, hamburger e patatine. L'animo amaro si sposa perfettamente anche con insalate ricche, in particolare con quelle a base di carne bianca.
/ Thanks to its moderate alcohol content and its distinctiveness given by the use of American hops, Adelaide well combines with roasts, American ribs, buffalo wings, burgers and chips. The bitter spirit of this beer even perfectly matches with rich salads in particular with those made of white meat.
/ Le bas degrés d' alcool et la particularité donnée par les Houblon américain, permet à Adelaide de bien s'accompagner avec des rôtis, des côtes américaines, des ailes de buffle et enfin hamburger et frites. Son âme amère se marie parfaitement même avec des salades riches et en particulier avec celles de viande blanche.

plato: 11,0 °P

alc. 4,9% vol.

ibu: 50

temp. 6/8°C

col: 5 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Bianca Lancia blanche

Birra chiara dal colore giallo paglierino velato, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with both barley and wheat malts. Bianca Lancia has a fresh taste, a low bitterness and is slightly acid, very fruity and slightly bitter, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière de couleur jaune paille clair, légèrement voilée, elle est produite avec du malt d'orge et du malt de blé. Son goût est frais, un peu acidule, très fruité et légèrement amer. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo** e di **frumento**, lieviti, luppoli, coriandolo, bucce di arancia amara. / water of Gualdo Tadino, **barley** and **wheat** malt, yeasts, hops, coriander, bitter orange peels. / eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge** et de **blé**, levures, houblons, coriandre, écorces d'orange amère.

PREMI / AWARDS:

China Beer Awards 2016 - 3° Class.
Birra dell'Anno 2016 Ass. Unionbirrai
Cerevisia 2017 - 1° Class. Birra Frumento
The Wine Hunter 2017
The Wine Hunter 2018 - Cass. Gold
Int. Craft Beer Awards 2018 - 2° Class.
Bellavita London 2018 - 3 Stelle
Singapore Awards 2019 - 2° Class.
World Beer Awards 2020 - 1° Class.
Singapore Awards 2020



ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Il gusto fresco e le note leggermente acidule di Bianca Lancia accompagnano in maniera equilibrata pietanze a base di pesce e primi piatti con condimenti leggeri. Ottima se abbinata a carni bianche, salumi, formaggi freschi e stagionati. Da provare negli aperitivi. / *The fresh taste and the slightly acidic notes of Bianca Lancia pairs in a balanced way with both fish dishes and made of light dressed pasta. Bianca Lancia is also an excellent combination for white meats, cured meats, fresh, seasoned cheeses and also an interesting pairing to have an aperitif. / Grâce à son goût frais et ses notes légèrement acidulées Bianca Lancia s'accompagne bien avec des plats à base du poisson et des entrées avec assaisonnements légers. Elle s'accorde très bien avec des viandes blanches, de la charcuterie, des fromages frais ou affinés. A essayer comme apéritif.*

plato: 12,5 °P

alc. 5,0% vol.

ibu: 15

temp. 6/8°C

col: 4 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
150CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiere Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Margherita weiss



Birra dal colore dorato chiaro, prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal retrogusto fresco, pulito e rotondo, poco luppolata con aroma di luppolo assente, caratterizzata da un leggero taglio acidulo appena persistente, schiuma compatta, cremosa, aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Light golden-colored beer, brewed with both barley and wheat malt, with a fresh, clean and well-rounded aftertaste, slightly hoppy with no hop aroma, characterized by a slightly persistent sour taste, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière légère de couleur doré clair, produite avec du malt d'orge et de blé, avec un arrière-goût frais, propre et rond, peu houblonnée avec un arôme de houblon absent, caractérisée d'une légère coupe acidule, juste perceptible. Sa mousse est persistante et compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo** e di **frumento**, luppoli, lieviti.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley** and **wheat** malt, hops, yeasts.*
*/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge** et de **blé**, houblons, levures.*



PREMI / AWARDS:

The WineHunter 2017 - Prodotto di Eccellenza

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Le note eleganti di Margherita si impreciosiscono se abbinata a carni tendenzialmente grasse come porchetta, würstel e salumi stagionati. Si esalta con i formaggi erborinati e soprattutto con la pizza. */ Margherita's elegant notes are exalted when pairing with fatty meats like pork, sausages and salami. Blue cheeses and especially pizza enhance her taste in the best way. / Les notes élégantes de Margherita sont améliorées en combinaison avec des viandes grasses comme les saucissons des couchons et des charcuteries crues. Elle est exaltée avec des fromages bleu et surtout avec de la pizza.*

plato: 12,3 °P

alc. 5,2% vol.

ibu: 15

temp. 6/8°C

col: 4 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Costanza blonde ale

Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Costanza has a fresh taste, is slightly fruity and bitter, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière de couleur jaune clair, brassée avec 100% du malt d'orge. Elle a un goût frais, légèrement fruité, peu amer avec une mousse compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, luppoli, lieviti.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley** malt, hops, yeasts.*
*/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, houblons, levures.*



PREMI / AWARDS:

China Beer Awards 2016 - 3° Class.
Singapore Awards 2020

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Costanza esprime al massimo tutto il suo carattere in tavola abbinata a pesce fritto, pollo arrosto, formaggio caprino, salumi non troppo grassi e verdure grigliate. */ Costanza expresses all her character on the best way when combined with fried fish, roast chicken, goat cheese, not too fatty salami and grilled vegetables. / Costanza exprime pleinement tout son caractère quand associée avec du poisson frit, du poulet rôti, du fromage de chèvre, des charcuteries pas trop gras et des légumes grillés.*

plato: 12,5 °P

alc. 5,2% vol.

ibu: 25

temp. 6/8°C

col: 5 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
150CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Federico II

golden ale

Birra dal colore giallo intenso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, tendenzialmente amara e con retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Federico II has a fresh taste, is rather bitter and has a herbaceous aftertaste due to the use of selected hops. Its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière de couleur jaune intense, brassée 100% de malt d'orge, elle a un goût frais, a tendance à être amer et avec un arrière-goût herbacé, dû à l'utilisation des houblons sélectionnées. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'orzo, luppoli, lieviti.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley** malt, hops, yeasts.*
*/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, houblons, levures.*

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Ideale per rinfrescarsi, ottima con salumi, costole arrosto, agnello alla griglia e formaggi erborinati. Federico II è una birra a tutto pasto, che esalta il suo retrogusto erbaceo sia con primi delicati che forti, con secondi a base di carni bianche e pesce. */ Federico II is a very refreshing beer, excellent with cured meats, roast ribs, grilled lamb and blue cheeses. Federico II is a full-meal beer, which enhances its herbaceous aftertaste with both delicate and strong main courses but also with second courses based on white meats and fishes. / Idéal pour se rafraîchir, excellent avec de la charcuterie, des côtes grillées, du agneau grillé et des fromages bleus. Federico II est une bière à tout repas, qui améliore son arrière-goût herbacé à la fois avec les entrées délicats aussi que prononcées ou avec des seconds à base de viandes blanches et du poisson.*

plato: 14,5 °P

alc. 5,9% vol.

ibu: 40

temp. 6/8°C

col: 7 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
150CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchiera Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Anais smoked

Birra ambrata puro malto prodotta con malto d'orzo al 100%, profilo aromatico importante, note affumicate, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa ed aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Anais has an important aromatic profile, smoked notes, intense taste, dry, slightly bitter and with a caramel and hazelnut aftertaste due to the use of special malts. Its head is compact, creamy and adherent foam. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière ambrée pure malt, brassée avec 100% du malt d'orge, avec un profil aromatique important, des notes fumées et un goût intense, sec, légèrement amer et avec un arrière-goût de caramel et de noisette donné par l'utilisation de malts spéciaux. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, luppoli, lieviti.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley** malt, hops, yeasts.*
*/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, houblons, levures.*



PREMI / AWARDS:

Singapore Awards 2019
World Beer Awards 2020
Singapore Awards 2020

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Anais si abbina perfettamente a formaggi stagionati o comunque intensi e pungenti, pesce affumicato e, come tradizione tedesca insegna, ottimo l'abbinamento con lo stinco di maiale. */ The ideal food pairing for the smoked beer Anais is with seasoned, intense and pungent cheeses, smoked fish and as the German tradition enlightens a smoked beer pairs well with pork shank. / La bière fumée Anais s'accorde parfaitement avec des fromages assaisonnés, piquants et prononcés, avec du poisson fumés et comme nous enseigne la tradition allemande, elle est excellente en combinaison avec le jarret de porc.*

plato: 16,5 °P

alc. 6,4% vol.

ibu: 28

temp. 8/10°C

col: 17 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Federico II Extra ipa

Birra dal colore ramato, doppio malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping", schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Federico II Extra has a defined bitterness and a herbaceous aftertaste due to the use of selected hops and dry hopping. Its head is thick, creamy and adherent. unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière de couleur cuivré, double malt, produite avec 100% de malt d'orge, nettement amère, avec des notes aromatiques et un arrière-goût herbacé donné par l'utilisation de houblons sélectionnés et "dry hopping". Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, lieviti, luppoli.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley** malt, yeasts, hops.*
*/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, levures, houblons.*



PREMI / AWARDS:

China Beer Awards 2016 - 3° Class.
Cerevisia 2017 - 1° Class Alta Ferm.
Bellavita 2019 - 2 Stelle Bellavita

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

L'amaro e le note aromatiche della Federico II Extra si fondono in un piacevole contrasto di sapori se accompagnata da carni grigliate, frutta secca e formaggi stagionati che ne esaltano egregiamente la sua anima decisa. Si rivela un abbinamento ideale con i piatti più dolci quali cheesecake, crème brûlée o torte di carote. */ The bitterness and the aromatic notes of the Federico II Extra blend together in a lovely contrast of flavours if accompanied by grilled meats, dried fruit and seasoned cheeses because they well enhance its decisive soul. Federico II Extra proves to be an ideal pairing with desserts such as cheesecake, crème brûlée or carrot cake. / L'amertume et les notes aromatiques de Federico II Extra se fondent dans un agréable contraste de saveurs quand on l'accompagne avec des viandes grillées, des fruits secs et des fromages affinés qui en exaltent très bien l'âme forte. Cette bière se révèle une combinaison idéale avec des plats sucrés comme le cheesecake, la crème brûlée ou le gâteau aux carottes.*

plato: 16,5 °P

alc. 6,6% vol.

ibu: 50

temp. 6/8°C

col: 24 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Bastola imperial red ale

Birra dal colore ambrato scuro tendente al rosso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secco, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt amber ale, brewed with 100% barley malt. Bastola is a dry beer with an intense taste and a slight bitterness, furthermore it has an aftertaste of caramel and hazelnut due to the use of special malts. Its head is thick, creamy and adherent. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière de couleur d'ambre foncée tendant au rouge, produite avec 100% de malt d'orge, elle a un goût intense, sec, légèrement amer et avec un arrière-goût de caramel et de noisette donné par l'utilisation de malts spéciaux. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, luppoli, lieviti, zucchero di canna.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley** malt, hops, yeasts, sugar cane.*
*/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, houblons, levures, sucre brun.*



PREMI / AWARDS:

China Beer Awards 2016 - 2° Class.
The WineHunter 2017 - Prodotto di Eccellenza

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Il gusto secco e leggermente amaro di Bastola accompagna egregiamente primi importanti, ricchi di sapore, secondi a base di carne rossa, anche selvaggina. Si accosta benissimo a dessert a base di cioccolato. */ The dry and slightly bitter taste of Bastola matches with tasty pasta and risotto dishes, red and game meat. Bastola is also a good match for chocolate desserts. / Le goût sec et légèrement amer de Bastola se marie très bien avec les entrées riches en saveur, les seconds plats à base de viande rouge y compris le gibier sauvage. Elle s'accompagne bien avec les desserts à base de chocolat.*

plato: 16,5 °P

alc. 6,9% vol.

ibu: 25

temp. 10/12°C

col: 23 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
150CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL
4X150CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere



Violante belgian strong ale

Birra dal colore giallo intenso, puro malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, tendenzialmente amara e con retrogusto caramellato, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Violante has a an intense taste and a slight bitterness, furthermore it has an aftertaste of caramel. Its head is thick, creamy and adherent. unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

/ Bière de couleur jaune intense, pur malt, produite avec 100% du malt d'orge, au goût intense, tendant à être amer et avec un arrière-goût caramélisé. Sa mousse est compacte, crémeuse et adhérente. Bière de haute fermentation, ni filtrée, ni pasteurisée, et refermentée en bouteille.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

acqua di Gualdo Tadino, malto d'**orzo**, **frumento**, lieviti e luppoli, zucchero candito.
*/ water of Gualdo Tadino, **barley malt**, **wheat**, yeasts and hops, sugar candy.*
*/ eau de Gualdo Tadino, malt d'**orge**, **blé**, houblons, levures, sucre candi.*



PREMI / AWARDS:

The WineHunter 2017
The WineHunter 2018 - Prodotto di Eccellenza
Bellavita London 2018 - 3 Stelle

ABBINAMI CON / MATCH ME WITH:

Violante dà il meglio di sé in tavola con primi dal sapore deciso e secondi a base di carni rosse, soprattutto con la selvaggina. Le note amare e la corposità intensa la esaltano anche con funghi, stinco di maiale e formaggi rustici. */ Violante gives the best of itself with risotto and pasta of a distinctive flavour and game meat. The bitter notes and intense body of this beer are also exalted with mushrooms, pork knuckle and rustic cheeses. / Violante donne le meilleur de elle-même avec des entrés à saveur forte et des seconds plats à base de viandes rouges, ainsi que de gibier sauvage. Ses notes amères et son corps intense s'accompagnent bien avec des champignons, du jarret de porc et des fromages rustiques.*

plato: 17,5 °P

alc. 8,0% vol.

ibu: 30

temp. 8/10°C

col: 8 EBC



FORMATI / SIZES:

33CL
75CL
KEG 20LT

CARTONI / BOXES:

12X33CL
6X75CL

BICCHIERI / GLASSES:

Calice Strong 30CL
Bicchieri Sestriere 30CL

CONF. REGALO / GIFT BOXES:

4X33CL
4X75CL
2X75CL
1X75CL+2Sestriere