



VETRA (Caronno Pertusella, Varese)

Vetra nasce da un gruppo di amici provenienti da esperienze molto diverse, ma con un obiettivo in comune: rendere la birra buona e accessibile a tutti.

I fondatori hanno unito alla genialità del mastro birraio Stefano Simonelli, gli skill di Andrea Paci in ambito mixology e gestione locali

e il talento in ambito marketing, comunicazione e branding di Gabriele Cucinella, Stefano Maggi e Ottavio Nava. Sono stati scelti cinque stili diversi, che compongono la “headline” di Vetra: Pils, Pale, IPA, Saison e Black. Alle birre che compongono la headline di base si aggiungono birre speciali, che nascono da ispirazioni e idee di ricetta specifiche.

Le ispirazioni non si limitano agli stili, ma si estendono fino alla mixology: Andrea Paci, con la sua esperienza in ambito bartending, non mancherà di esplorare frontiere della mixology applicata alla birra. Dal nome “Vetra”, alla tagline “Birra di strada”, all’identità visiva, il branding si ispira alla cultura di strada, o meglio alla “controcultura”, basata sulla convinzione che un buon prodotto possa essere per molti, non per forza per pochi.

DISPONIBILE DA OTTOBRE



DONZA Rauchbier

5,3% vol.

AMBRATA

12*33 CI

Birra a bassa fermentazione che interpreta lo stile delle RauchBier tedesche, con l’aggiunta di scorze d’arancia. In bocca presenta la classica base di pane scuro e miele tipica dello stile, che poi evolve in sentori fruttati di agrumi e affumicato. Fumosa e speziata.



LOOP Session IPA

3,5% vol.

DORATA

12*33 CI

Una jam di luppoli da Nuova Zelanda, Slovenia e Germania. L’esplosione di profumi di un IPA su una base fresca e leggera. Da bere senza pensieri, sorso dopo sorso, in loop.
Luppolo: Nelson Sauvín, Styrian Golding e H. Blanc. Malto: Pils, Frumento e Monaco



BOCK Bock

6,3% vol.

AMBRATA

12*33 CI

Partenza da Einbeck, tappa ad Anversa, poi deviazione per Lubiana. Lo stile classico tedesco si reinventa in un viaggio verso l’Italia. Malto: Pils, Monaco e Special B. Luppolo: Styrian Golding e Tettngang Tettnganger.



VETRA IPA

Ipa

6,6% vol.

AMBRATA

12*33 CI

Dominata da aromi luppolati.
 Utilizza in prevalenza un luppolo australiano,
 Enigma, eccezionale: ha sentori di polpa
 d'arancia e note esotiche.
 Un viaggio tra vecchio e nuovo mondo,
 tra malti caramellati e amaro deciso.
 Pronti a salpare!



DISPONIBILE DA NOVEMBRE

TRIPLE SIX

Tripel

7,7% vol.

DORATA

12*33 CI

È nata sulla strada, verso il freddo.
 Una belgian ale "stupefacente",
 di malto chiaro con note di pesca
 e scorza di agrumi canditi.
 Pronta a scaldare a dovere
 la tua serata.
 Aroma: note di pesca e scorza
 di agrumi canditi.



VETRA PALE

American Pale Ale

5,4% vol.

DORATA

12*33 CI

Molto beverina, impreziosita
 da schiuma color panna di media
 persistenza. Al naso colpisce
 per i sentori erbacei e floreali,
 in bocca il corpo medio e la
 vivace carbonazione regalano
 piacevoli sensazioni.



VETRA PILS

Pils

4,9% vol.

CHIARA

12*33 CI

Sentori di crosta di pane, miele
 e cereali introducono ad una bevuta
 pulita, dal finale secco e un bel taglio
 amaro. Un taglio erbaceo
 si accomoda su un treno di malto
 che parte dalla Germania e arriva
 nel centro esatto del tuo bicchiere.



LORDZ

Double IPA

8,1% vol.

DORATA

12*33 CI

Un bombing di luppoli colora
 una bevuta potente ma instancabile.
 Fruttata, facile da bere, adatta
 per la stagione fredda.
 Luppolo: Mosaik, Citra
 e Centennial.
 Alta fermentazione.



VETRA SAISON
Saison



5,5% vol.

CHIARA

12*33 Cl

L'eleganza del lievito belga incontra la freschezza dei limoni italiani. Un sorso d'estate in ogni stagione. Birra dal colore dorato tenue. Nasce per essere una birra beverina e riesce benissimo nel suo scopo. Il lievito belga dà sentori speziati, pepati e di fieno, la scorza di limone pulisce e disseta, il tutto accompagnato da un lievissimo amaro.



VETRA BLACK
Black Lager

6,8% vol.

SCURA

12*33 Cl

La Vetra Black è una birra fermentata alla più bassa temperatura come vuole la tradizione ceca, per sprigionare profondità inaspettate. Arriva per riscrivere le regole. Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

