



PROPOSTA BIRRE di

FEBBRAIO



Birrificio 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. 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.



Vetra IPA 6,6%abv

Stile: american Ipa

Colore: dorato carico

Ambrata nell'aspetto, profuma di frutta matura. Al naso si susseguono mango, pompelmo e una componente resinosa. Il corpo è pieno, ma l'amaro e la secchezza finale la rendono facile e piacevole da bere.

Birrificio CLANDESTINO (Livorno)

Nasciamo come Piccolo Birrificio Clandestino nel 2010, ufficialmente e anagraficamente il primo birrificio artigianale della città di Livorno, grazie alla passione di Pierluigi. La nostra produzione comprende una vasta gamma di birre, ed è caratterizzata da un core range solido ed ormai con alcune referenze conosciute in tutta Italia, e caratterizzata dalla sperimentazione e dalla voglia di creare novità, spesso in collaborazione con birrifici amici italiani e stranieri.



Santa Giulia 9,5%abv

Stile: British Brown ale

Colore: ambrato

La Santa Giulia del Birrificio Clandestino è una birra in stile brown ale dal colore rosso brillante e un'abbondante schiuma. Al naso pervengono sentori di miele e di nocciola, in bocca una maltosità ben bilanciata che rende facile la bevuta.



WE BEER TIPS

Che cosa intendiamo per «stile» quando parliamo di birra?

Lo **stile** è la "carta d'identità" di una birra: un insieme di parametri (colore, aroma, sapore, corpo e grado alcolico) che la rendono riconoscibile e la inseriscono in una specifica famiglia. Pensa allo stile come al **genere musicale** della birra: proprio come il rock o il jazz hanno le loro "regole" e strumenti tipici, ogni stile (come *IPA*, *Pils* o *Stout*) nasce da una combinazione unica di ingredienti locali, tradizioni storiche e tecniche del birraio. In breve, è la promessa che il produttore fa al tuo palato su ciò che troverai nel bicchiere.



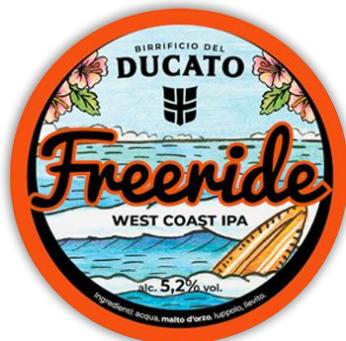
PROPOSTA BIRRE di

MARZO



Birrificio del DUCATO (Soragna - Parma)

Dal 2007 Birrificio del Ducato è la storia di una passione che diventa viaggio. Nel cuore della Food Valley parmense abbiamo dato vita a birre che uniscono radici artigianali e spirito innovativo, capaci di spingersi oltre i confini e sorprendere chi le assaggia. Ogni cotta ha segnato una tappa, ogni sfida un passo avanti, ogni riconoscimento una conferma.



Freeride 5,2%abv

Stile: West coast Ipa

Colore: ambrato

Nel bicchiere è di colore ambrato tenue con una schiuma fine, leggera e di media persistenza. Profuma di agrumi, frutta fresca e succosa, resina di pino. In bocca è altrettanto fresca e fruttata, con una sapidità erbacea e floreale con note terrose ed in sottofondo sottili sensazioni di caramello e malto chiaro. Una birra dove l'ago della bilancia è posizionato indubbiamente dalla parte dell'amaro, con un retrogusto asciutto e resinoso.



Futura 6,3%abv

Stile: Bock

Colore: ambrato

Futura è la reinterpretazione moderna e visionaria di una classica Bock tedesca. Con il suo colore rosso vivo e le intense note maltate, avvolge il palato in un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.



WE BEER TIPS

Che cosa è il «luppolo» e quali funzione svolge nella produzione della birra?

Il **luppolo** (*Humulus lupulus*) è una pianta rampicante della famiglia delle Cannabaceae di cui si utilizzano i fiori femminili (coni) per la produzione della birra. Nella birra il luppolo svolge tre funzioni chiave: **bilancia la dolcezza** del malto con il suo tipico gusto amaro, **dona un'infinità di sfumature** aromatiche (floreali, erbacee o fruttate) e **funge da conservante naturale**, aiutando anche a stabilizzare la schiuma.