



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 QUBEER (Montello, Bergamo)

Qubeer sta per "QUality BEER" perché questa è la nostra promessa: "fare una birra artigianale di qualità, mettendo la massima attenzione nel selezionare le materie prime e soprattutto tanta passione in tutte le fasi del processo produttivo". Lavoriamo in ISOBARICO perché abbiamo cura della nostra birra e vogliamo garantirvi di sentire tutta la sua freschezza quando stapperete una nostra bottiglia di birra.



Che Tunada 9,5%abv

Stile: Tripel

Colore: dorato

È una birra dorata, ispirata alle belghe forti dei monasteri, con un bouquet aromatico ampio e un finale secco, non pastorizzata e non microfiltrata.



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 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.



Montinera 9%abv

Stile: Imperial russian Stout

Colore: scuro

Storica Russian imperial stout del birrificio. Brassata esattamente in stile, corpo pieno e rotondo, con al naso spiccate note tostate, di tabacco e vaniglia. In bocca ritroviamo tutti questi sentori, ben bilanciati da un finale leggermente amaro da caffè.



DE' 8%abv

Stile: Double Ipa

Colore: dorato carico

Al naso, De' esplode con un'armonia di aromi di agrumi, frutta tropicale e sentori di pino, grazie a una luppolatura generosa che ne definisce il profilo aromatico. Questo equilibrio olfattivo anticipa una bevuta dove l'amarezza tipica delle IPA si fonde con la dolcezza maltata, offrendo un'esperienza gustativa complessa e soddisfacente, con un retrogusto persistente.



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.