

Birrificio del Ducato



Birra
Artigianale
non pastorizzata

CARTA delle BIRRE

Alc. 5,0% 11,5 °P

Conservazione:

tra +2 e +4 °C

Temperatura di servizio:

tra +6 e +8 °C



VIEMILIA Birra di bassa fermentazione in stile Pils, di colore giallo paglierino caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (dati dall'uso copioso di luppolo in fiore del tipo Tettnang Tettnanger selezionato direttamente da noi sul luogo di produzione in Germania), con reminescenze di miele d'acacia e un amaro pronunciato.

Equilibrata ed elegante, semplice ed appagante: per lei c'è sempre posto.



Alc. 5,4% 13,0 °P

Conservazione:

tra +4 e +18 °C

Temperatura di servizio:

tra +10 e +14 °C



A.F.O. (Ale For Obsessed) Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle Pale Ales americane. Di color ramato intenso, è caratterizzata dalla generosa luppolatura che prevede l'utilizzo di ben 9 luppoli diversi (tra cui gli americani Chinook e Cascade) che le conferiscono profumi agrumati e di frutta esotica e da un carattere caramellato con delicate tostature che equilibra egregiamente l'amaro.

Una birra che ho sempre bramato: dedicata agli ossessionati delle Ales come me.



Alc. 5,8% 14,0 °P

Conservazione:

tra +4 e +18 °C

Temperatura di servizio:

tra +8 e +12 °C



NEW MORNING Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle Saison belghe. Di color dorato intenso con riflessi aranciati, è una birra dedicata alla primavera: caratterizzata dalla sorprendente speziatura data dall'utilizzo di fiori di campo (tra cui camomilla), coriandolo, pepe verde e zenzero. Ha profumi eccezionalmente floreali e speziati, una secchezza dissetante ed un amaro da radice.

Un viaggio attraverso boschi e valli, un inno di speranza per il giorno che verrà.



Alc. 5,2% 13°P

Conservazione:

tra +4 e +18 °C

Temperatura di servizio:

tra +10 e +14 °C



SALLY BROWN Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia, a cavallo tra le Stout irlandesi e le Porter inglesi. Ha color ebano scuro ed è sostanzialmente impostata sugli aromi dati dai ben 11 malti che vi sono presenti. Le tostature che ricordano il caffè d'orzo, le fave di cacao e la cenere sono accompagnate da sentori caramellati, il corpo vellutato è dovuto all'utilizzo di fiocchi d'avena mentre un tocco di affumicato rende il tutto più affascinante. Dedicata a tutti coloro che non hanno bisogno di certezze per sentirsi nel giusto.



Alc. 8,0% 18,0°P

Conservazione:

tra +4 e +18 °C

Temperatura di servizio:

tra +10 e +14 °C



CHIMERA Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia, di color tonaca di frate. Al naso si presenta con aromi caramellati, di frutta sotto spirito (marasca, prugna) e leggere tostature. In bocca esprime calore e complessità ma rivela un finale inaspettatamente secco che rende la bevuta più facile.

Lei è il nostro sogno irraggiungibile, la compagna che abbiamo sempre cercato e che forse non troveremo mai.

Una birra dedicata a tutti quelli che ancora vogliono sognare e non smetteranno mai di cercare la felicità che meritano.



Alc. 8,2% 20,0°P

Conservazione:

tra +4 e +18 °C

Temperatura di servizio:

tra +10 e +18 °C



VERDI IMPERIAL STOUT Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Ha color ebano scuro, denso e impenetrabile, e schiuma color cappuccino. Al naso presenta aromi che vanno dal cioccolato fondente alla liquirizia, dai fondi di caffè al mallo di noce con sfumature liquorose. In bocca ha un corpo pieno, morbida e secca, di gran persistenza. Il finale rivela una sorpresa piccante in grado di destrutturare la pienezza della birra e rendere la gola avida di nuovi sorsi.

Una birra da meditazione, dedicata a tutti i cuori oppressi in cui ancora vive e arde il fuoco implacabile della libertà.



Alc. 8,8% 19°P

Conservazione:

tra +4 e +18 °C

Temperatura di servizio:

tra +8 e +12 °C



WINTERLUDE Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Di colore dorato intenso tendente all'aranciato, ha aromi di frutta sciropata (ananas, pesca), zucchero candito, crosta di pane ed una caratteristica nota di geranio data dal luppolo belga di Poperinge. In bocca sprigiona calore, secchezza ed una gasatura decisa.

Una birra forte e strutturata, melliflua e suadente.

Dedicata ad un amico perduto che forse un giorno ritroveremo, come il sole dietro la collina.

