

Le birre

Rhapsody Birrificio “Mastrale”

Session IPA. Indian Pale Ale a bassa gradazione con spiccati sentori agrumati dati dai luppoli.
Alc.: 4,5%

Tortuga Birrificio “La Foresta”

TORTUGA è la nostra American Pale Ale dal color ambrato che riserva un gusto e un aroma inconfondibile, costituisce una versione rivisitata dello stile stesso. Il gusto caramellato e il colore ambrato è dato dal malto speciale crystal usato per produrla, la schiuma è a grana fine e persistente. L'aroma principale è sicuramente quello dato dai luppoli, aggiunti in tarda bollitura, ricchi di sentori di frutta esotica e agrumi, mentre l'odore del malto giunge in secondo piano.
Abbinamenti: piatti a base di pollo e carne suina, cibi piccanti, burgers e dolci alla frutta.
Alc.: 5,4%

Cheyenne Birrificio “Mastrale”

Birra belga in stile Saison. È caratterizzata da un aroma mediamente speziato conferitole dai lieviti caratteristici dello stile, che richiamano note pepate e agrumate. Il finale è marcatamente secco e leggermente acidulo.
Accostamenti: ideale da gustare con piatti di carne ricchi e complessi, ragù di carne, frittiture di verdure, ma anche carpacci di pesce e carni speziate.
Colore ambrato
Alc.: 6,5%

Sequoia Birrificio “La Foresta”

Sequoia, la più grande, la più longeva... Barley Wine in stile inglese che si presenta con le sue tonalità marroni che ricordano la corteccia di un albero e un tenore alcolico alto. Una birra che racchiude tutto l'aroma delle scaglie di quercia imbevute nel Rum con le quali è maturata, lasciando così un retrogusto *barricato* per soddisfare anche i palati più raffinati.
Abbinamenti: birra da meditazione o da bere preferibilmente a fine pasto, può accompagnare anche piatti a base di carne rossa o selvaggina.
Alc.: 9%