

# PASSAPORTO



**Via dei birrai<sup>®</sup>**

CONOSCERE PER DEGUSTARE



## AMBITA

*È l'Italia nel Mondo*



AMBITA



SCAN AND DISCOVER

32<sup>v</sup>  
Via dei birrai

**Birra chiara MONOLUPPOLO 100% italiana  
fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.**

Di pronta e facile beva, dal caratteristico finale luppolato. Il luppolo Brewer's Gold utilizzato viene coltivato sulle colline adiacenti al birrificio.



FORMATO 50 CL

**Aspetto:** schiuma: bianca, compatta, persistente, fine;

**Liquido:** Colore giallo paglierino, libero da solidi in sospensione ma velato da lievito.

**Olfatto:** Note erbacee dominanti accompagnate da agrumato delicato e sentori mielosi derivanti dal malto.

**Sapore:** Sensazioni scorrevoli per una facile beva, amaro evidente ma non troppo pronunciato con buona salivazione, equilibrio tra luppolo e malto, lunga persistenza in bocca

**Saturazione in CO<sub>2</sub>:** bassa

**Tipologia di appartenenza:** birra bionda di facile beva.

**Volume alcolico:** 4.5 %

**Abbinamento suggerito:** Piatti freschi estivi mediterranei

**Bicchiere consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** 8-10°C





# CURMI

*Speziata e rinfrescante*



**32**  
Via dei birrai



**Birra bianca speziata ottenuta con farro e malto d'orzo di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.**

**Aspetto:** schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino libero da solidi in sospensione, velato da lievito. Gasatura fine.

**Olfatto:** Fruttato esotico, floreale, lieve acidità citrica, paglia, fieno, mollica.

**Sapore:** rinfrescante, lieve acidulo (dovuto alle spezie), si sentono malto e luppolo ma delicatamente.

**Corpo:** medio ma più consistente rispetto alle birre della stessa categoria, birra scorrevole.

**Saturazione in CO2:** bassa

**Tipologia di appartenenza:** bianca (birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo)

**Volume alcolico:** 5.8 % (più alcolica rispetto alle birre della stessa categoria).

**Abbinamento suggerito:** pinzimonio, cibi delicati senza salse grasse come pesce o carne bianca, formaggi freschi a pasta molle, torta margherita.

**Bicchiere consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** ambiente (10-12°C)

FORMATO 75 CL



Slow Food®

ECCELLENZA 2023





SCAN AND DISCOVER

**32**  
Via dei birrai

## AUDACE BIO

*Amore a prima vista*



**Birra biologica\*** bionda forte doppio malto speziata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.

**Aspetto:** schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Gasatura fine.

**Olfatto:** agrume, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla, etilico, pesca sciroppata.

**Sapore:** sensazione citrica sulla metà anteriore della lingua, metà posteriore libera da qualunque sensazione amara.

**Corpo:** molto scorrevole con "watery" tipico Belga.

**Saturazione in CO<sub>2</sub>:** bassa

**Tipologia di appartenenza:** birra bionda forte (belgian strong ale)

**Volume alcolico:** 8.4 %

**Abbinamento suggerito:** cibi senza salse grasse (questa birra ha poco luppolo), affumicati (sfilacci di cavallo), salati (montasio stravecchio, ostriche), sostanziosi.

**Bicchieri consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** ambiente (10-12°C)

FORMATO 75 CL



\* Realizzata con tutte materie prime biologiche, genuine e attentamente selezionate.





SCAN AND DISCOVER

32<sup>®</sup>  
Via dei birrai

## OPPALE

*La birra quotidiana*



**Birra chiara molto luppolata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia**

**Aspetto:** schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Gasatura fine.

**Olfatto:** Caramello, toffee, erbaceo, fruttato.

**Sapore:** equilibrio tra caramello (metà anteriore della lingua) ed amaro pronunciato (metà posteriore).

**Corposa**

**Saturazione in CO<sub>2</sub>:** bassa

**Tipologia di appartenenza:** birra luppolata di impostazione Belga (golden ale).

**Volume alcolico:** 5.5 %

**Abbinamento suggerito:** cibi grassi, sostanziosi.

**Bicchieri consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** ambiente (10-12°C), lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma).

FORMATO 75 CL

  
**Slow Food<sup>®</sup>**  
ECCELLENZA 2023





SCAN AND DISCOVER

32<sup>®</sup>  
Via dei birrai

## OPPALE

*La birra quotidiana*



**Birra chiara molto luppolata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia**

**Aspetto:** schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Gasatura fine.

**Olfatto:** Caramello, toffee, erbaceo, fruttato.

**Sapore:** equilibrio tra caramello (metà anteriore della lingua) ed amaro pronunciato (metà posteriore).

**Corposa**

**Saturazione in CO<sub>2</sub>:** bassa

**Tipologia di appartenenza:** birra luppolata di impostazione Belga (golden ale).

**Volume alcolico:** 5.5 %

**Abbinamento suggerito:** cibi grassi, sostanziosi.

**Bicchiere consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** ambiente (10-12°C), lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma).

FORMATO 50 CL

  
Slow Food<sup>®</sup>  
ECCELLENZA 2023





SCAN AND DISCOVER

32<sup>®</sup>  
Via dei birrai

## TRE+DUE

*La chiara irriverente*



**Birra chiara leggera lievemente velata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.**

**Aspetto:** Schiuma bianca, fine e persistente. Colore giallo paglierino leggermente velato.

**Olfatto:** Agrume iniziale preponderante, in seguito erbaceo, floreale e fruttato.

**Sapore:** Appena amaro dovuto alla combinazione di spezie e luppoli. Il fruttato riempie la bocca.

**Corpo:** Persistente dovuto alla combinazione tra malti ed abbondante dosaggio di luppolo belga.

**Saturazione in CO<sub>2</sub>:** bassa. Non da sensazione di gonfiore.

**Tipologia di appartenenza:** birra leggera con spezie, molto luppolata e non filtrata.

**Volume alcolico:** 3.2 %

**Abbinamento suggerito:** cibi profumati delicati e rinfrescanti oppure decisi che regge grazie al suo amaro.

**Bicchieri consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** ambiente (8-10°C), lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma).

FORMATO 75 CL

BIRRA QUOTIDIANA





SCAN AND DISCOVER

**32**  
Via dei birrai

## TRE+DUE

*La chiara irriverente*



**Birra chiara leggera lievemente velata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.**

**Aspetto:** Schiuma bianca, fine e persistente. Colore giallo paglierino leggermente velato.

**Olfatto:** Agrume iniziale preponderante, in seguito erbaceo, floreale e fruttato.

**Sapore:** Appena amaro dovuto alla combinazione di spezie e luppoli. Il fruttato riempie la bocca.

**Corpo:** Persistente dovuto alla combinazione tra malti ed abbondante dosaggio di luppolo belga.

**Saturazione in CO<sub>2</sub>:** bassa. Non da sensazione di gonfiore.

**Tipologia di appartenenza:** birra leggera con spezie, molto luppolata e non filtrata.

**Volume alcolico:** 3.2 %

**Abbinamento suggerito:** cibi profumati delicati e rinfrescanti oppure decisi che regge grazie al suo amaro.

**Bicchiere consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** ambiente (8-10°C), lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma).

FORMATO 50 CL

**BIRRA QUOTIDIANA**



Slow Food



LE ETICHETTE IMPERDIBILI





SCAN AND DISCOVER

32<sup>®</sup>  
Via dei birrai

## NEBRA

*Ammaliante e seducente*



**Birra ambrata doppio malto, di alta fermentazione  
rifermentata in bottiglia.**

**Aspetto:** si distingue inizialmente per la sua schiuma bianca, compatta e persistente; presenta una gasatura delicata.

**Colore:** ambrato, senza lieviti in sospensione. Gasatura fine.

**Olfatto:** libera aromi morbidi di fiori bianchi, caramello ed infine una leggera speziatura.

**Sapore:** dolce, delicato, con un retrogusto persistente, molto gradevole in bocca.

**Saturazione in CO<sub>2</sub>:** bassa

**Tipologia di appartenenza:** birra ambrata

**Volume alcolico:** 8 %

**Abbinamento suggerito:** da sola o in qualunque occasione; ottima anche a fine cena con un dolce secco e delicato.

**Bicchieri consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** 8-10 °C

FORMATO 75 CL

  
**Slow Food<sup>®</sup>**  
ECCELLENZA 2023





SCAN AND DISCOVER

32<sup>®</sup>  
Via dei birrai

## ATRA

*La Regina d'inverno*



**Birra bruna doppio malto di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.**

**Aspetto:** schiuma: nocciola, compatta, persistente, fine;

Liquido: scuro color marrone, libero da solidi in sospensione. Gasatura fine.

Olfatto: Torrefatto, caffè, cioccolato, carruba, nocino, legno umido, leggera liquirizia, nespola matura, etilico, caramello.

Sapore: caffè, lieve acidità dovuta al malto torrefatto, caramello, cioccolato, dolce.

Corpo: birra molto scorrevole con "watery" tipico Belga.

Saturazione in CO2: bassa

Tipologia di appartenenza: bruna

Volume alcolico: 7.3 %

Abbinamento: per completare il vuoto trasversale sulla lingua: legumi come contorno (lenticchie, fagioli), minestre con legumi, stinco con cotenna caramellata, torta al cioccolato, crème caramel, panna cotta.

Bicchieri consigliato: calice da vino rosso.

Temperatura di consumo: ambiente (10-12°C)

FORMATO 75 CL





SCAN AND DISCOVER

32<sup>®</sup>  
Via dei birrai

## ADMIRAL

*Intrigante e selvaggia*



**Birra ambrata doppio malto con riflessi rubino di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.**

**Aspetto:** schiuma: nocciola, compatta, persistente, fine;

**Liquido:** scuro con riflessi rubino, libero da solidi in sospensione. Gasatura fine.

**Olfatto:** Torrefatto, frutta rossa, caramello, lieve acidità dovuta al malto caramello bruciato, malto, erbaceo molto fine.

**Sapore:** Torrefatto, lieve acidità, caramello, amaro da luppolo (varietà Admiral) bilanciato da malti caramello.

**Corposa**

**Saturazione in CO<sub>2</sub>:** bassa

**Tipologia di appartenenza:** rossa luppolata.

**Volume alcolico:** 6.3 %

**Abbinamento suggerito:** selvaggina come piccione, lepre, cervo, cinghiale.

**Bicchiere consigliato:** calice da vino rosso.

**Temperatura di consumo:** ambiente (10-12°C)

FORMATO 75 CL





# NECTAR

*Il legame con il territorio*



SCAN AND DISCOVER

**32**  
Via dei birrai

## **Prodotta in tiratura limitata**

Ingrediente: pregiato miele di castagno del **Comprensorio del Grappa** ove ha sede il birrificio

**ASPETTO:** Birra dal caratteristico color marrone, limpido. Schiuma color nocciola, compatta e persistente.



**OLFATTO:** Miele di castagno evidente e prorompente, spettacolare richiamo balsamico (ritroviamo il caratteristico aroma del telaio di alveare in legno), malto nero, cioccolato, tono intenso di caramello fino a sfiorare una piacevole nota bruciata.



**PALATO:** Residuo zuccherino contenuto (nonostante la gradazione alcolica), toni caldi che richiamano il legno tostato dai quali spicca una piacevole nota balsamica di eucalipto – menta, elegantemente amara (come il miele di cui è composta). Secca, lievemente astringente, con decise rievocazioni di cioccolato e grande rotondità complessiva.

La nota amaricante è decisa ma mai invadente.



**Alc. 8% Vol.**



FORMATO 75 CL

*Date le straordinarie caratteristiche del malto tostato e la presenza massiccia di miele si presta all'invecchiamento in bottiglia. Da provare.*

→ **intensità olfattiva superlativa.**

## A+B AMBEDUE

*Amaro non filtrato di Birra 32*



Amaro di birra Nebra, non filtrato, senza coloranti e prodotti aromatici di sintesi.

Dalle autentiche proprietà digestive dovute all'utilizzo di radici, cortecce e foglie dalle straordinarie caratteristiche organolettiche.

-  50 cl
-  Vol. Alc. 25%
-  Astucciato
-  Alta qualità
-  Tecnica produttiva all'avanguardia
-  Senza conservanti ed esaltatori gustativi
-  Senza coloranti e prodotti aromatici di sintesi
-  Alte proprietà digestive

### ERBE OFFICINALI UTILIZZATE:

Achillea, Cascarilla, Genziana radice, Anice stellato, China, Rabarbaro, Assenzio romano, Arancio amaro e Curcuma

### INGREDIENTI:

*Birra Nebra, alcool da cereali, zucchero, infusi ed estratti naturali di erbe, radici e foglie, aromi naturali*

FORMATO 50 CL



# ACE TO

*Aceto di birra da lentissima ossidazione a temperatura naturale.*



FORMATO 25 CL

## **ASPETTO:**

Colore giallo paglierino con riflessi ambrati e arancio vivo. Non brillante poiché non filtrata.

## **BOUQUET:**

Acidità volatile fresca e frizzante, note agrumate, di malto e luppolo

## **SAPORE:**

Ingresso subito fruttato, poi l'acidità avvolge la lingua e porta freschezza. Si rincorrono note di agrumi, malto, mandorle. La chiusura è amaricante grazie al luppolo, inaspettata e sorprendente per un aceto

**ACIDITÀ:** 5%

## **ABBINAMENTO SUGGERITO:**

Cibi fritti, pesci "ricchi" come salmone e gamberi, dolci a base di cioccolato. Diluito in acqua o in cocktails

## **METODOLOGIA DI PRODUZIONE:**

La birra viene fatta ossidare lentamente a temperatura naturale, senza cioè forzature. Il procedimento lento e tradizionale, impiegando mesi, rispetta le caratteristiche organolettiche della materia prima e anzi le amplifica grazie all'acidità che funge da supporto per gli aromi e aggiunge ulteriore freschezza e profondità