

LA CASTA

dolce e curiosa

Birra dal sapore affumicato, dolce e maltato,
con note di morbide castagne.

Aspetto: colore ramato

Stile: Ale

Fermentazione: Alta

Gradi: 5,9% Alc. Vol.

Luppoli: Anglosassoni



PRODUZIONE ARTIGIANALE
BIRRA DAL 2012

Birrificio
Valtellinese

BREW
HOUSE



PENELOPE

amara e intrigante

birra dai molti sapori, rinfrescato e beverina, prevalenza di amaro da luppolo terroso, resinato e/o floreale.

Aspetto: color ambrato

Stile: Bitter Ale

Fermentazione: Alta

Gradi: 5,5% Alc. Vol.

Luppoli: Inglesi



GINEVRA

sincera e beverina

Birra frizzante, dall'amaro delicato e rotondo, finale secco ed erbaceo.

Aspetto: color paglierino e oro pallido

Stile: Pils

Fermentazione: Bassa

Gradi: 4,8% Alc. Vol.

Luppoli: Boemi



ROSSANA

calda e coinvolgente

Birra dal sapore dolce e caramellato, amaro in evidente contrasto.

Leggera sensazione di calore data dall'alcol.

Aspetto: color ramato

Stile: Ale

Fermentazione: Alta

Gradi: 6,2% Alc. Vol.

Luppoli: Inglesi



SHARON



calda e coinvolgente

Birra dal sapore dolce e caramellato, amaro in evidente contrasto.

Leggera sensazione di calore data dall'alcol.

Aspetto: color ramato

Stile: Ale

Fermentazione: Alta

Gradi: 6,2% Alc. Vol.

Luppoli: Inglesi



ERIS

*insolita e
inaspettata*

**Birra soffice ed elegante, dai sapori complessi.
Start maltato con seguito agrumato, floreale e
finale dolce amaro**

Aspetto: color dorato ambrato

Stile: Vienna Lager

Fermentazione: Bassa

Gradi: 5% Alc. Vol.

Luppoli: Tedeschi e USA



BENZINA AGRICOLA

100 Ottani

Birra dall'amaro delicato e rotondo con note erbacee e corpo leggero.

Aspetto: colore verde brillante

Stile: Golden ale

Fermentazione: Alta

IBU: 30/40

Gradi: 5% Alc. Vol.



VALTELLIPA

generosa e luppolata

Birra dal finale secco e rinfrescante, amaro dato da una luppolatura generosa, fruttata e speziata.

Aspetto: dorato carico

Stile: Ipa

Fermentazione: Alta

Gradi: 5,7% Alc. Vol.

Luppoli: Americani

