52 WEISS TOP RESTAURANT

SONO: Weiss non filtrata

PROVENGO DA:
stabilimento di Winnweiler in Germania, in collaborazione col mastro birraio di Menabrea.

I MIEI INGREDIENTI: prodotta con acqua, malto d'orzo, mais e luppolo

LE MIE PECULIARITÀ: Alta fermentazione, aspetto tipicamente torbido per la presenza di lieviti in sospensione, dal sapore estremamente equilibrato e delicato, bouquet fruttato e schiuma abbondante e persistente.

IBU 10

SERVIMI A: 6-8° C

ABBINAMI CON: Si sposa bene con würstel, arrosti e cacciagione

35 LIGHT TOP RESTAURANT

SONO: Lager

SEDE AZIENDALE: Biella

I MIEI INGREDIENTI: antica ricetta a base di riso nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua malto d'orzo, riso, luppoli.

LE MIE PECULIARITÀ: Bassa fermentazione. Birra leggera, bionda dal colore dorato, di corpo legger. Il gusto è leggermente amaro a cui si associa un aroma di malto.

SERVIMI A: 6-8° C

IBU 15

ABBINAMI CON: Si abbina ai primi piatti della tradizione italiana, pesce e carni bianche

75 BOCK TOP RESTAURANT

SONO: Bock, doppio malto rossa scura

SEDE AZIENDALE: Biella

I MIEI INGREDIENTI: prodotta con acqua, malto d'orzo, mais e luppolo

LE MIE PECULIARITÀ: Bassa fermentazione, di colore rosso scuro, con un corpo ben strutturato. Gusto intenso maltato con toni speziati. Schiuma abbondante e persistente.

SERVIMI A: 6-8° C

IBU 27

ABBINAMI CON: Si sposa bene con salmone, carni rosse e formaggi

55 PILS TOP RESTAURANT

SONO: Lager Pilsner

SEDE AZIENDALE: Biella

I MIEI INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, mais e luppoli pregiati.

LE MIE PECULIARITÀ: Bassa fermentazione. Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.

SERVIMI A: 6-8° C

IBU 30

ABBINAMI CON: carpacci di manzo, insaccati leggeri e formaggi freschi