

B



E



E



R



LIST



## CAMPANIA BIRRIFICIO SERROCROCE

È a 740 metri d'altezza, nel territorio di Monteverde, che si estendono i nostri campi, e precisamente ai piedi del Serro della Croce, il più alto dei colli che dominano la Valle dell'Oseinto, che abbiamo omaggiato dedicandogli il nome della nostra birra.

I NOSTRI CAMPI, TRAMANDATI DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE, SONO IL NOSTRO PALCOSCENICO QUOTIDIANO

Quando diciamo di essere contadini, prima che birrai, è a questo che ci riferiamo: al grande legame col profumo della mietitura, al colore dei cereali che cambiano da una stagione all'altra; e ancora, alla lenta ed emozionante attesa delle spighe mosse dal vento e asciugate dal sole, pronte per il raccolto.

L'ancoraggio alle tradizioni, la spinta all'innovazione sono i nostri ingredienti principali, quelli che ci hanno reso un'azienda agricola Total Green.

Una direzione vincente, in chiave di sostenibilità e risparmio energetico, che ci ha fatto conquistare l'importante riconoscimento We Green, e per ben due volte, l'Oscar Green.

# B E E R



## AMBRATA AMBER ALE

Birra artigianale dal colore ambra brillante, con schiuma generosa e fine, di colore avorio.

All'olfatto intensa, complessa e persistente, con chiari sentori tostati e balsamici.

Al palato, il maltato da basso a moderato, sostiene la decisa luppolatura.

Il gusto del luppolo e l'amaro permangono nel finale ma il retrogusto è pulito e non aspro.

6,50 €



### CARATTERISTICHE

rifermentata ed affinata in bottiglia non pastorizzata



18 mesi (come da etichetta) posizione verticale luogo fresco al riparo dalla luce

Alta fermentazione

STILE American Pale Ale

### GUSTO

Dolce



Amaro



### INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, luppoli e lieviti



ALCOL 6% vol

SERVIZIO 8-9 °C

BICCHIERE beer sommelier

ABBINAMENTI



# B E E R



## CHIARA BLOND ALE

Birra artigianale dal colore giallo paglierino con una leggera velatura. Schiuma bianca e compatta, di buona persistenza. Buona intensità olfattiva con chiari sentori di frutta esotica, banana, fiori e agrumi. L'assaggio è sorprendente, dopo un inizio leggero, dominato dal dolce dei malti e da note agrumate, sopraggiungono i lieviti nobili in crescendo.

6,00 €



### CARATTERISTICHE

rifermentata ed affinata in bottiglia  
non pastorizzata



18 mesi (come da etichetta)  
posizione verticale  
luogo fresco al riparo dalla luce

Alta fermentazione

STILE Blonde Ale

### GUSTO

Dolce



Amaro



### INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo e frumento, luppoli  
e lieviti



ALCOL 5,2% vol

SERVIZIO 6-7 °C

BICCHIERE beer sommelier

ABBINAMENTI



# B E E R



## GRANUM SAISON

Birra artigianale dal colore giallo dorato. Schiuma bianca, massiccia e persistente, dai bei merletti. Introduce ad un bellissimo naso, netto e pulito. Alquanto aromatica con evidenti caratteristiche fruttate e speziate. Gusto fresco, sostenuto dall'impronta inconfondibile dei grani antichi (il maggiore rappresentante è il Senatore Cappelli) e delle spezie come il coriandolo. La sufficiente acidità, pungente sulla lingua, offre un finale piacevolmente secco.

6,50 €



### CARATTERISTICHE

rifermentata ed affinata in bottiglia non pastorizzata



18 mesi (come da etichetta)  
posizione verticale  
luogo fresco al riparo dalla luce

Alta fermentazione

STILE Saison

### GUSTO

Dolce



Amaro



### INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, **grani antichi**, spezie luppoli e lieviti



ALCOL 5,8% vol

SERVIZIO 7-8 °C

BICCHIERE beer sommelier

ABBINAMENTI



# B E E R



## LUPPOLATA APA

Birra artigianale d'annata, prodotta con luppoli e fiori di luppolo selezionati e raccolti a mano nel nostro luppoleto aziendale. Alla vista si presenta con un colore giallo dorato e una leggera velatura; la schiuma è bianca, generosa e persistente. Al naso spiccano i profumi floreali, con note agrumate e fruttate. Al gusto, l'immediata complessità, lascia presto spazio e un sapore delicato. Il suo tratto secco invita a sorseggiarne ancora e prolungare la piacevolezza delle sensazioni.

6,50 €



### CARATTERISTICHE

rifermentata ed affinata in bottiglia non pastorizzata



18 mesi (come da etichetta)  
posizione verticale  
luogo fresco al riparo dalla luce

### Alta fermentazione

### STILE Apa

### GUSTO

Dolce



Amaro



### INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo, selezione di luppoli e lieviti



ALCOL 5,5% vol

SERVIZIO 5-6 °C

BICCHIERE beer sommelier

### ABBINAMENTI



B  
E  
E  
R



## LA FRESCA SENZA GLUTINE

Birra artigianale dal colore giallo paglierino con schiuma bianca e compatta.

Profumi tipicamente floreali.

Al palato gusto leggero ed erbaceo, con bevuta fresca e dissetante.

Birra, nella sua tipologia, semplice ma piacevolmente bevanda.



6,00 €

### CARATTERISTICHE

rifermentata ed affinata in bottiglia non pastorizzata



18 mesi (come da etichetta) posizione verticale luogo fresco al riparo dalla luce

Alta fermentazione

STILE Blonde Ale

### GUSTO

Dolce



Amaro



### INGREDIENTI

acqua, malto d'orzo e frumento, luppoli, zucchero e lieviti



ALCOL 5% vol

ABBINAMENTI

