BEER LIST



VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori



CAMPANIA
BIRRIFICIO SERROCROCE

Es a 740 metros de altitud, en el territorio de Monteverde, donde se extienden nuestros campos, al pie del Serro della Croce, la más alta de las colinas que dominan el Valle del Osento, a la que hemos rendido homenaje dándole su nombre a nuestra cerveza.

NUESTROS CAMPOS, TRANSMITIDOS DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN, SON NUESTRO ESCENARIO DIARIO
Cuando decimos que somos agricultores antes que cerveceros,
nos referimos a esto: al fuerte vínculo con el aroma de la siega, al color de los cereales que cambia de una estación a otra; y también
a la lenta y emocionante espera de las espigas mecidas por el viento y secadas por el sol, listas para la cosecha.

El arraigo a la tradición, el impulso a la innovación son nuestros ingredientes principales, los que nos han convertido en una empresa agrícola Total Green.
Una dirección ganadora en sostenibilidad y ahorro energético, que nos ha valido el importante reconocimiento We Green
y, en dos ocasiones, el Oscar Green.

BIER

CHIARA
BLOND ALE

Cerveza artesanal de color amarillo pajizo, ligeramente velada. Espuma blanca y compacta, persistente. Buena intensidad olfativa con claras notas de fruta exótica, plátano, flores y cítricos. Sorprende en boca: tras un inicio ligero, dominado por el dulzor de las maltas y notas cítricas, llegan en crescendo las levaduras nobles.



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

6,00 €

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

LA LEGGERA
SESSION ALE

Cerveza amarillo brillante con espuma blanca persistente. En nariz, notas de pan fresco y flores silvestres. En boca es equilibrada, delicada y fluida, con un cuerpo ligero y un final seco y limpio, que recuerda a las lager clásicas, pero conservando una sutil elegancia afrutada; elaborada con nuestros cereales de montaña para expresar su carácter auténtico en cada sorbo.



6,00 €

CARACTERÍSTICAS

Cerveza rubia y refrescante, fácil de beber. Cuerpo agradablemente ligero y sabor fresco.

18 meses (según etiqueta)
posición vertical
lugar fresco, protegido de la luz

Alta fermentación

ESTILO Blonde Ale

SABOR

Dulce

Amargo

INGREDIENTES

agua, malta de cebada, lúpulo, levadura

ALCOHOL 4,2% vol

SERVICIO 4-6°

VASO Pilsner

MARIDAJES

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

AMBRATA
AMBER ALE

Cerveza artesanal ámbar brillante, con espuma generosa y fina, color marfil.
En nariz, intensa, compleja y persistente, con claras notas tostadas y balsámicas.

En boca, el malteado de bajo a moderado sostiene un lupulado decidido.
El lúpulo y el amargor persisten en el final, pero el retrogusto es limpio y nada áspero.



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

6,50 €

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

GRANUM
SAISON

Cerveza artesanal de color amarillo dorado. Espuma blanca, densa y persistente, con bonito encaje, que da paso a una nariz preciosa, neta y limpia. Bastante aromática, con notas afrutadas y especiadas. Sabor fresco, marcado por los granos antiguos (sobre todo el Senatore Cappelli) y especias como el cilantro.

Una acidez viva ofrece un final agradablemente seco.



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

6,50 €

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

LUPPOLATA
APA

Cerveza artesanal de añada, elaborada con lúpulos y flores de lúpulo seleccionados y recogidos a mano en nuestro lupular. Amarillo dorado, ligeramente velada; espuma blanca, generosa y persistente. En nariz destacan aromas florales, con notas cítricas y afrutadas. En boca, la complejidad inicial deja
pronto paso a un sabor delicado.
Su final seco invita a otro sorbo.

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

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

BIER

BIRRIFICIO SORRENTO

Cerveza artesanal rubia
Armida
Cream Ale
5% Vol. IBU 35 cl. 33 **€ 6,50**

De un bonito color dorado, con buena carbonatación y espuma blanca. Aroma ligeramente cítrico. El amargor medio y seco y el cuerpo ligero hacen que Armida sea ligera y refrescante, aunque bastante suave en boca. Se elabora con levadura de alta fermentación que trabaja a temperaturas de baja. Bien atenuada, con un perfil similar a las lager pero con más carácter, es muy fácil de beber e ideal para el calor del verano.

Cerveza artesanal rubia
Syrentum
Saison
5,5% Vol. IBU 35 cl. 33 **€ 6,50**

Atractivo color dorado con espuma abundante, blanca, cremosa y bien adherida a las paredes del vaso. La primera impresión en nariz es de frescura, con notas nítidas, características pero nunca invasivas, de los famosos limones de Sorrento. Pronto aparecen notas malteadas que recuerdan a la miel de acacia, siempre equilibradas por un fresco afrutado de manzana y fruta tropical.

Cerveza artesanal ámbar
Minerva
Amber Ale
6% Vol. IBU 40 cl. 33 **€ 6,50**

Bonito color ámbar con espuma abundante, persistente y de un sugerente color capuchino. Nariz marcada por el caramelo, con decididas notas tostadas que recuerdan a los frutos secos, ligeros toques ahumados, cacao, naranja y miel de castaño. En boca es suave y aterciopelada desde el primer sorbo, en un terreno dominado por el caramelo y maltas más tostadas que recuerdan a la fruta.

BIER

TOSCANA

BIRRIFICIO DEL FORTE

Cerveza artesanal rubia ***La Mancina***	Belgian Strong Ale 7,5% Vol.	IBU 20	cl. 33	**€ 7,00**

Rubia con reflejos dorados, ofrece intensos aromas de fruta madura (melocotón, albaricoque, pera y piña) y un ligero toque especiado aportado por la levadura. El sabor, de notas dulces, se acompaña de un lupulado ligero que le da una sorprendente facilidad de trago. Da lo mejor de sí con embutidos y quesos curados, primeros platos contundentes, carnes elaboradas y pastelería seca.

Cerveza artesanal rubia ***Gassa d'amante***	Golden Ale 4,5% Vol.	IBU 25	cl. 33	**€ 6,50**

De color dorado claro, con aromas de fruta de pulpa amarilla y notas florales ligeramente especiadas. En boca, una base delicadamente malteada y un final fresco y herbáceo la hacen fácil y agradable de beber. Ideal como aperitivo o con platos sencillos de pescado o carnes blancas, quesos frescos y embutidos poco curados.

Cerveza artesanal rubia ***Colle sud***	Session IPA 5% Vol.	IBU 38	cl. 33	**€ 6,50**

Cerveza rubia que, con la generosa nota afrutada de los lúpulos neozelandeses y el especiado cítrico de la pimienta nepalí, llevará su paladar en una escalada aromática hasta la cima de un fragante despertar primaveral. En el descenso, acompáñela con carne y pescado a la parrilla, verduras y quesos frescos.

Cerveza artesanal ámbar ***Regina del mare***	Dubbel 8% Vol.	IBU 18	cl. 33	**€ 7,00**

De color marrón oscuro, presenta un intenso aroma afrutado con una delicada nota especiada de fondo. En boca libera un suave dulzor que recuerda a la fruta confitada (higos, dátiles, cítricos y cerezas). Reina de la mesa en banquetes principescos, su redondez aterciopelada acompaña a la perfección los platos más ricos, quesos curados, postres de fruta y el merecido descanso de la sobremesa.

BIER

VÉNETO

32 VIA DEI BIRRAI

Cerveza artesanal rubia
Ambita
Pale Ale
4,5% Vol. - cl. 50 **€ 8,50**

Cerveza rubia refrescante y armoniosa, elaborada con un único lúpulo cultivado en las colinas junto a la cervecería. Todos los ingredientes son 100% Made in Italy. Espuma blanca, compacta y persistente. Color amarillo pajizo, sin sólidos en suspensión pero velada por la levadura; carbonatación fina. Fluida y fácil de beber, amargor evidente pero no demasiado pronunciado, buena salivación, equilibrio entre lúpulo y malta, larga persistencia en boca. Notas herbáceas dominantes con cítricos delicados y matices melosos de la malta.

Cerveza artesanal rubia
Opale
Golden Ale
5,5% Vol. - cl. 50 **€ 8,50**

Cerveza rubia de diario, muy lupulada, con marcadas notas de fruta exótica, fruto de una sabia combinación de distintas variedades de lúpulo cuidadosamente unidas a la malta caramelo. Cerveza compleja que alterna notas dulces y amargas.

Cerveza artesanal ámbar
Admiral
Scottish Export
6,3% Vol. - cl. 75 **€ 15,00**

Cerveza roja con reflejos rubí, espuma beige, compacta, fina y persistente; agradablemente lupulada, con notas de frutos del bosque. El sabor es tostado y caramelizado, con notas herbáceas y una ligera acidez debida a la malta caramelo quemada. Las maltas caramelo equilibran la ligera acidez de la malta tostada y el amargor del lúpulo (variedad Admiral).

Cerveza artesanal ámbar
Nebra
Belgian Strong Ale
8% Vol. - cl. 75 **€ 16,50**

Cerveza ámbar fuerte (doble malta) con la inconfundible nota floral del saúco. Marcados recuerdos de fruta madura. Sabor delicado, con un retrogusto persistente, muy agradable en boca. Destaca primero por su espuma blanca, compacta y persistente, y una carbonatación delicada. Libera suaves aromas de flores blancas, caramelo y, por último, un ligero especiado.