



# BIOVA CLASSIC

KÖLSCH | 4.7% VOL.

## DESCRIZIONE

**ACQUA, LIEVITO, MALTO E PANE: BIOVA BREAD BEER È ISPIRATA ALLA RICETTA KÖLSCH: UNA GRANDE CLASSICA CON UN INASPETTATO TOCCO SALATO CHE LA RENDE INCREDIBILMENTE BEVIBILE**

## COLORE: BIONDO

**GRAZIE ALLA RACCOLTA E ALL'USO DI PANE, NOI RIMPIAZZIAMO FINO AL 30% DI MALTO D'ORZO, GENERANDO UN RISPARMIO REALE DI MATERIA PRIMA E UNA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE.**



## DESCRIPTION

**WATER, YEAST, MALT AND BREAD: BIOVA BREAD BEER CLASSICA IS INSPIRED BY THE KÖLSCH RECIPE: A GREAT CLASSIC WITH AN UNEXPECTED TOUCH OF SALT, WHICH MAKES IT INCREDIBLY DRINKABLE.**

## COLOR: BLONDE

**THANKS TO THE RECOVERY AND USE OF BREAD, WE ARE GOING TO REPLACE UP TO 30% OF BARLEY MALT, ALLOWING A REAL SAVING OF RAW MATERIALS AND REDUCING THE ENVIRONMENTAL IMPACT.**



# GHISA

SMOKED STOUT | 5% VOL.

## DESCRIZIONE

LA STORICA BIRRA NERA DEL QUARTIERE MILANESE DI LAMBRATE, QUESTA È UNA STOUT DALLE NOTE AFFUMICATE, RESA MORBIDA NELLA BEVUTA GRAZIE ALL'UTILIZZO DI FIOCCHI D'AVENA.

COLORE: NERO

AROMA: NOTE AFFUMICATE E TOSTATE

GUSTO: CACAO AMARO, CAFFÈ E SENTORI AFFUMICATI



## DESCRIPTION

THE HISTORICAL DARK BEER OF MILAN'S LAMBRATE NEIGHBORHOOD, THIS IS A STOUT WITH SMOKY NOTES, MELLOW ON THE PALATE THANKS TO THE USE OF OATMEAL.

COLOUR: BLACK

AROMA: SMOKY AND TOASTED NOTES

TASTE: BITTER COCOA, COFFEE, AND SMOKY NOTES



# PORPORA

HOPPY BOCK | 8% VOL.

## DESCRIZIONE

**DOPPELBOCK DAL COLORE  
ROSSO INTENSO IN PIENO  
STILE TEDESCO**

**COLORE: ROSSO**

**AROMA: NOTE TOSTATE, DI  
CARMELLO E CACAO**

**GUSTO: CEREALE MALTATO,  
BISCOTTO, CARMELLO**



## DESCRIPTION

**DEEP RED DOPPELBOCK IN  
TYPICAL GERMAN STYLE**

**COLOUR: RED**

**AROMA: TOASTED NOTES OF  
CARMEL AND COCOA**

**TASTE: MALT CEREAL,  
BISCUIT, CARMEL**



# MARIULIN

**SPUMANTE / SPARKLING**

**12% VOL. / 750ML**

**AZIENDA: CINQUE QUINTI**

**METODO MARTINOTTI**

**COLORE: GIALLO PAGLIERINO**

**UVA: 100% CHARDONNAY**

**SAPORE & CORPO: LEGGERO E  
FRAGRANTE CON NOTE  
DOLCI**

**PERFETTO PER: APERITIVI,  
CANAPES, RISOTTI LEGGERI,  
VERDURE GRIGLIATE, CARNI  
BIANCHE**



**WINERY: CINQUE QUINTI**

**MARTINOTTI METHOD**

**COLOR: HAY YELLOW**

**GRAPE: 100% CHARDONNAY**

**BODY & TASTE: LIGHT AND  
FRAGRANT WITH SWEET  
NOTES.**

**PERFECT FOR: APERITIFS,  
FINGER FOOD, LIGHT  
RISOTTO, GRILLED  
VEGETABLES, WHITE MEAT**



# CARISA BARBERA

**ROSSO SECCO / DRY RED**

**15.5% VOL. / 750ML**

**AZIENDA: CINQUE QUINTI**

**COLORE: ROSSO PORPORA**

**UVA: 100% BARBERA**

**SAPORE & CORPO: PROFUMI DI FRUTTA ROSSA E NERA COME LA MORA E LA CILIEGIA, ASCIUTTO, LEGGERO TANNINO CHE SI AMMORBIDISCE NEL TEMPO**

**PERFETTO PER: CARNE ROSSA ALLA BRACE, FORMAGGI STAGIONATI**



**WINERY: CINQUE QUINTI**

**COLOR: PURPLE RED**

**GRAPE: 100% BARBERA**

**BODY & TASTE: TONES OF RED AND DARK BERRIES (CHERRIES, BLACKBERRIES), DRY, LIGHT TANNINS THAT MELLOW IN TIME**

**PERFECT FOR: BARBECUED RED MEAT, MATURE CHEESES**

# SOLISTA GRIGNOLINO

DEL MONFERRATO

14% VOL. / 750ML

**AZIENDA: CINQUE QUINTI**

**COLORE: ROSSO RUBINO  
BRILLANTE**

**UVA: 100% GRIGNOLINO**

**SAPORE & CORPO: TANNINO  
PIACEVOLE, PROFUMO  
DELICATAMENTE SPEZIATO CON  
NOTE AGRUMATE E FRUTTA  
ROSSA.**

**PERFETTO PER: CARNE BIANCA,  
VERDURE, INSALATE**



**WINERY: CINQUE QUINTI**

**COLOR: RUBIN RED BRILLIANCE**

**GRAPE: 100% GRIGNOLINO**

**BODY & TASTE: PLEASANT  
TANNINS. DELICATE SCENT OF  
SPICES WITH NOTES OF CITRUS  
AND RED FRUITS**

**PERFECT FOR: WHITE MEAT.  
VEGETABLES, SALADS**



# DEDALO

MONFERRATO BIANCO / WHITE

13.5% VOL. / 750ML

**AZIENDA: CINQUE QUINTI**

**COLORE: GIALLO PAGLIERINO**

**UVA: 100% ARNEIS**

**SAPORE & CORPO: PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI CON TIPICA NOTA MINERALE. PERSISTENTE IN BOCCA E FINALE AMMANDORLATO**

**PERFETTO PER: TARTARE DI CARNE O PESCE, INSALATE**



**WINERY: CINQUE QUINTI**

**COLOR: STRAW YELLOW**

**GRAPE: 100% ARNEIS**

**BODY & TASTE: FLORAL AND FRUITY SCENTS WITH TYPICAL MINERAL NOTE AND ALMOND FINISH**

**PERFECT FOR: MEAT AND FISH TARTARE, SALADS**





# OMBRA CHIARETTO

**11.5% VOL. / 750ML**

**AZIENDA: CINQUE QUINTI**

**COLORE: ROSA SOFFICE**

**UVA: 100% BONARDA**

**SAPORE & CORPO: SCHIETTO E  
SEMPLICE. FRAGOLINA DI  
BOSCO. GRANDE BEVIBILITÀ  
CON GRADAZIONE ALCOLICA  
CONTENUTA**

**PERFETTO PER: APERITIVI**



**WINERY: CINQUE QUINTI**

**COLOR: SOFT PINK**

**GRAPE: 100% BONARDA**

**BODY & TASTE: HONEST AND  
SIMPLE. WILD STRAWBERRIES.  
VERY DRINKABLE WITH LOW  
ALCOHOL CONTENT.**

**PERFECT FOR: APERITIFS**