



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
CARAMEL AND COCOA**

**TASTE: MALT CEREAL,
BISCUIT, CARAMEL**



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**



GARBELLO

BIANCO SECCO / DRY WHITE

12.5% VOL. / 750ML

AZIENDA: BECCARIA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

UVA: 100% ARNEIS

**SAPORE & CORPO: ELEGANTE,
ASCIUTTO, FRESCO,
AMMANDORLATO**

**PERFETTO PER: PESCE,
VERDURA, FORMAGGI FRESCHI**



WINERY: BECCARIA

COLOR: HAY YELLOW

GRAPE: 100% ARNEIS

**BODY & TASTE: DRY, ELEGANT,
FRESH, ALMOND TONES**

**PERFECT FOR: APERITIFS, FISH,
VEGETABLES, FRESH CHEESES**



GRIGNÒ

ROSSO SECCO / DRY RED

13,5% VOL. / 750ML

AZIENDA: BECCARIA

**COLORE: ROSSO RUBINO CON
TONI ARANCIATI**

UVA: 100% GRIGNOLINO

**SAPORE & CORPO: ASCIUTTO,
LIEVEMENTE TANNICO E
AMMANDORLATO**

**PERFETTO PER: PESCE
GRIGLIATO, ANTIPASTI, SALUMI,
CARNI BIANCHI, FORMAGGI
GIOVANI**



WINERY: BECCARIA

**COLOR: RUBY RED WITH SHADES
OF ORANGE**

GRAPE: 100% GRIGNOLINO

**BODY & TASTE: DRY, LIGHTLY
TANNIC, ALMOND TONES**

**PERFECT FOR: GRILLED FISH,
STARTERS, CURED MEAT, WHITE
MEAT, YOUNG CHEESES**



BARBERA DOC

ROSSO SECCO / DRY RED

13% VOL. / 750ML

AZIENDA: ROVETO / CAPRIOGLIO

COLORE: ROSSO RUBINO

UVA: 100% BARBERA

**SAPORE & CORPO: INTENSO,
VINOSO**

SAPORE: AMPIO E PERSISTENTE

**PERFETTO PER: CARNI ROSSE,
SELVAGGINA, FORMAGGI
STAGIONATI**



WINERY: ROVETO / CAPRIOGLIO

COLOR: RUBY RED

GRAPE: 100% BARBERA

BODY & TASTE: FULL, WINEY

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