

# DAL BELGIO

	<p><b>DE LA SENNE - ZINNIE BIR</b> Prov: Belgio. <b>Stile:</b> Golden Ale. <b>Fermentazione</b> : Alta. <b>Gradi:</b> 6,0 %.</p> <p>Di colore dorato con fitta schiuma cremosa e persistente, Zinnebir è una Belgian Ale dagli intensi e ricchi aromi fruttati (albicocca, pesca e banana), agrumati (arancia), floreali, erbacei e di lievito. Al palato il corpo è medio e morbido al primo sorso, dopo un ingresso maltato anche qui i sentori sono amari, con note erbacee ed agrumate.</p> <p style="text-align: right;">33 cl € 5,50</p>
	<p><b>DE LA SENNE - TARAS BOULBA</b> Prov: Belgio. <b>Stile:</b> Belgian Pale Ale. <b>Ferm:</b> Alta. <b>Gradi:</b> 4,5 %.</p> <p>Belgian Ale dal colore dorato con schiuma cremosa e persistente. Al naso sono agrumati di arancio con leggeri sentori erbacei e pepati. Di corpo medio, al palato l'amaro è deciso, con note di scorza di agrumi.</p> <p style="text-align: right;">33 cl € 5,50</p>
	<p><b>DE DOLLE - ARABIER</b> Prov: Belgio. <b>Stile:</b> Belgian Strong Ale. <b>Fermentazione:</b> Alta. <b>Gradi:</b> 8,0%.</p> <p>Belgian Strong Ale dal colore dorato. Viene prodotta con fiori di luppolo Nuggets che le conferiscono freschi sentori floreali ed erbacei. Oltre alle note più amare date dal luppolo si denotano sentori più speziati e piccanti, dati questi dal lievito. Finale dalla lunga persistenza amara.</p> <p style="text-align: right;">33 cl € 7,00</p>
	<p><b>DE DOLLE - STILLE NACHT</b> Prov: Belgio. <b>Stile:</b> Belgian Strong Ale. <b>Ferm:</b> Alta. <b>Gradi:</b> 12,0 %.</p> <p>Dal colore ambrato, questa birra prestigiosa viene fatta bollire per molte ore con malto pale ed aggiunta di zucchero bianco candito. Per equilibrare le note dolci viene utilizzato luppolo Nugget che con la sua amarezza ne bilancia la bevuta. Al naso l'aroma è intenso ed avvolgente, con note fruttate di pera, frutta candita e zucchero candito. Al palato l'ingresso lievemente astringente lascia pian piano spazio alle note dolci e candite, bilanciate dalle note più amare del luppolo. La bevuta è calda, dal finale leggermente vinoso, grazie anche alla gradazione alcolica (12%).</p> <p style="text-align: right;">33 cl € 7,00</p>
	<p><b>DE DOLLE - OERBIER</b> Prov: Belgio. <b>Stile:</b> Abbey Quadrupel. <b>Fermentazione:</b> Alta. <b>Gradi:</b> 9,5 %.</p> <p>Abbey Quadrupel dal color mogano. Al naso i profumi sono fruttati con note di malto tostato e caramello. Morbida al palato, il gusto è dolce con piacevoli note speziate e lievemente agrumate a tratti citriche. In bocca viene mascherato il tenore alcolico. Finale secco e fruttato. Rifermenta in bottiglia.</p> <p style="text-align: right;">33 cl € 7,00</p>
	<p><b>DE DOLLE - DULLE TEVE</b> Prov: Belgio. <b>Stile:</b> Tripel. <b>Fermentazione:</b> Alta. <b>Gradi:</b> 10,0 %.</p> <p>Prodotta con luppolo Goldings e zucchero candito, la Dulle Teve del birrifico De Dolle Brouwers è una birra in stile Tripel dal colore ambrato velato. Al naso si percepiscono pungenti profumi di luppolo, malto, zucchero candito e frutta gialla. Morbida e piacevolissima al palato con un ingresso leggermente luppolato che lascia poi spazio a note più dolci di zucchero e frutta candita, miele, sentori dolci di pane, biscotto e sfumature fruttate. Facile da bere nonostante la sua gradazione alcolica(10%).</p> <p style="text-align: right;">33 cl € 7,00</p>
	<p><b>DE DOLLE - BOSKEUN</b> Prov: Belgio. <b>Stile:</b> Belgian Strong Ale. <b>Fermentazione:</b> Alta. <b>Gradi:</b> 10,0 %.</p> <p>Birra stagionale prodotta nel periodo pasquale che prende nome dal soprannome di Jo, uno dei fondatori del birrifico De Dolle Brouwers che ha voluto per primo la produzione di una birra bionda. Dal colore biondo carico velato al naso gli aromi sono freschi e dolci con note di crosta di pane, zucchero e miele. Anche al palato è dolce, i sentori qui sono speziati, leggermente fruttati e dolci di zucchero e miele.</p> <p style="text-align: right;">33 cl € 7,00</p>
	<p><b>DE PROF - BLOEMENBIER</b> Prov: Belgio. <b>Stile:</b> Belgian Strong Ale. <b>Fermentazione:</b> Alta. <b>Gradi:</b> 7,0 %.</p> <p>Birra di colore ambrato ricoperta da un'abbondante schiuma ma poco consistente con un profumo ricco e fiorito dagli aromi di malto e di frutta che compaiono con note di caramello, miele, fiori ed albicocca. In bocca questa birra regala una grande dolcezza al palato con sapori fruttati e molto dolci. Si scoprono anche note di pesca, albicocca, pera, delle punte floreali e sapori maltati di caramello. Si percepisce anche una punta di spezie.</p> <p style="text-align: right;">33 cl € 5,50</p>