

Lambic dal PAJOTTELAND (BEL)

	<p>DE CAM OUDE GEUZE Prov.: Belgio. Stile: Gueuze. Fermentazione : Spontanea. Gradi: 6,5 %.</p> <p>La De Cam Oude Geuze una volta versata nel bicchiere si presenta di color oro pallido, con fine schiuma bianca. I profumi sono i classici dello stile, si possono riconoscere sentori muffati, note di fieno, note terrose e sentori citrici. Il sapore è acido, con sfumature citriche, persistenza lunga e lievemente astringente. Consigliata da accompagnare a piatti grassi, ma anche con il pesce. Un prodotto da provare almeno una volta nella vita!</p> <p>75 cl € 30,00</p>
	<p>DE CAM Lambic Gueuze Prov: Belgio. Stile: Lambic. Fermentazione: Spontanea. Gradi: 5,0 %.</p> <p>Per ottenere questa birra viene utilizzata una miscela di Lambic dei birrifici Giradin, Boon e Lindemans, invecchiata per almeno tre anni in botte di rovere. Simile ad un buon vino, i sentori sono intensi e complessi, con note di cuoio agrumi e vaniglia su una base acetica. Perfetta in abbinamento con piatti semplici come pollo, formaggi e salumi.</p> <p>75 cl € 30,00</p>
	<p>3 FONTEINENE OUDE GUEUZE Prov: Belgio. Stile: Oude Gueuze. Ferm: Spontanea. Gradi: 6,0 %.</p> <p>Grande classico tipico del Belgio, la Oude Geuze di Drie Fonteinen è prodotta miscelando lambic di 3 annate diverse, tutte maturate in botti di rovere. Grazie a questo particolare processo acquisisce un bouquet pieno e complesso, con profumi che vanno dalla frutta acerba, spiccatamente pungente, a note speziate e pepate e sentori di legno, cuoio, formaggio. In bocca è aggressiva, con un corpo medio ma scorrevole, ed una freschezza esaltata dall'acidità acetica e lattica che completa i complessi sentori di frutta acerba, limone, legno, vino e una punta vanigliata.</p> <p>37,5 cl € 17,00</p>
	<p>3 Fonteinen Cuvée AeG Prov: Bel Stile:Lambic Fermentazione: Spontanea. Gradi: 6,0 %.</p> <p>Top50 RateBeer. Realizzata dalla miscela di diversi Lambic dalla differente età, si presenta di colore dorato con bianca schiuma fine. I sentori sono eleganti e pungenti, in pieno stile 3 Fonteinen, si percepiscono al naso ed al palato note acidule e muffatte di legno e cantina arricchite da sfumature citriche. Bevuta acidula.</p> <p>37,5 € 16,00 75 cl € 33,00</p>
	<p>CANTILLON KRIEK Prov: Belgio Stile: Lambic Fruit Fermentazione: Spontanea. Gradi: 5,0 %.</p> <p>Birra di frumento a fermentazione spontanea, prodotta con ciliegie e mosto d' uva. Dal colore rosso rubino è il risultato di Lambic di diverse annate (giovani e vecchi) miscelati insieme, a cui vengono aggiunte ciliegie biologiche con buccia e nocciolo. Spigolosa e pungente, al naso ed al palato i sentori sono principalmente caratterizzati da note acidule e lattiche di frutta (ciliegie e limone), sfumature funky di legno e cantina. La permanenza nel bicchiere dà risalto alle note di frutta rossa, ben bilanciate con i sentori aciduli tipici dello stile.</p> <p>75 cl € 24,00</p>
	<p>CANTILLON OUDE GUEUZE LAMBIC BIO Prov: Belgio. Stile: Gueuze. Ferm: Spontanea. Gradi: 5,0 %.</p> <p>Blend di lambic di uno, due e tre anni il cui mosto è stato prodotto utilizzando malto d'orzo e frumento non maltato provenienti da aziende agricole biologiche. Di colore dorato carico, schiuma bianca con bolle grossolane poco persistenti. Al naso note fruttate e classici sentori di cantina, legno, polvere, cuoio. Al gusto acidula e fruttata, aromi legnosi e delicati di lunga persistenza. Basso tenore alcolico, secca, molto dissetante.</p> <p>75 cl € 18,00</p>

Lambic dal PAJOTTELAND (BEL)

	<p>ROSE' DE GAMBRINUS Provenienza: Belgio. Stile: Lambic. Fermentazione: Spontanea. Gradi: 5,0 %.</p> <p>I lamponi provengono dalla Serbia e il frutto si mescola con il lambic che ha in media 20 mesi, la cui proporzione è di 300 g di frutta per litro di birra. Poiché i lamponi sono delicati, è necessario selezionare un lambic che sia al tempo stesso morbido e sottile, in modo che sia adatto per il frutto. Dopo aver macerato per due o tre mesi, il lambic ha estratto tutti i colori, le fragranze e i sapori dei lamponi. A quel punto si mescola con un lambic di un anno, che contribuisce agli zuccheri necessari per la fermentazione secondaria in bottiglia. Naso acetico e fruttato (frutti rossi). Si presenta di colore rosso acceso, al palato si denota subito la sua particolare asprezza ed astringenza, come vuole il genere Lambic.</p> <p style="text-align: right;">75 cl € 25,00</p>
	<p>ODU BEERSEL OUDE GUEUZE Prov: Belgio. Stile: Oude Gueuze. Ferm: Spontanea. Gradi: 6,0 %.</p> <p>Oude Geuze è una miscela armoniosa di birre lambic di diverse annate, miscela che produce una birra frizzante ed in linea con la tradizione del passato. Gli appassionati di birra apprezzano molto il suo carattere luppolato e fruttato. Colore oro ambrato. Al naso profumo di luppolo con l'odore tipica dei fermenti selvatici. Al palato unisce da sempre un carattere di piacevole amarezza e di lieve acidità. Al primo sorso rinfresca la lingua e apre la strada verso il sorprendente mondo della fermentazione spontanea e suoi complessi sottigliezze.</p> <p style="text-align: right;">37,5 cl € 10,00 75 cl € 20,00</p>
	<p>BOON OUDE GUEUZE Prov: Belgio. Stile: Oude Gueuze. Fermentazione: Spontanea. Gradi: 7,0 %.</p> <p>Colore dorato, nebuloso. Questa birra subisce un affinamento in botti di rovere che va da uno fino a tre anni. Si contraddistingue dalle Oude Gueuze di altri produttori per il tenore alcolico più elevato. Nasce da una miscela di Lambic invecchiati circa 18 mesi, rifermentata in bottiglia, ha una conservazione che può arrivare fino a 20 anni d'età. Di colore dorato velato, al naso gli aromi sono pungenti e muffati, con note che rimandano al formaggio, il lievito, note vinose e di sottobosco (terra e funghi). Acidula e secca al palato, i sentori sono vinosi.</p> <p style="text-align: right;">37,5 cl € 10,00 75 cl € 19,00</p>
	<p>BOON MARIAGE PARFAIT Prov: Belgio. Stile: Oude Gueuze. Ferm: Spontanea. Gradi: 8,0 %.</p> <p>Si presenta di colore ambrato chiaro, leggermente torbida, schiuma bianca persistente. Appena aperta ci lascia a sentori decisamente acidi. Aroma caratterizzato da sentori di cuoio, legno, cartone bagnato, agrumi, zolfo e di mosto d'uva, mela verde e prugna. In bocca si presenta con note di pompelmo, bergamotto, ananas e uva moscato. Naturalmente anche la nota acida. Come tutte le lambic è sottoposta a rifermentazione in bottiglia e può durare fino a 20 anni.</p> <p style="text-align: right;">37,5 cl € 10,00</p>
	<p>TIMMERMANS OUDE GUEUZE LIMITED EDITION</p> <p>Provenienza: Belgio. Stile: Gueuze. Fermentazione: Spontanea. Gradi: 5,5 %.</p> <p>Una famosa combinazione di lambic alimenta questa versione più tradizionale nella sua produzione limitata. Dai sapori acidi e mai agri si libera un perfetto equilibrio fra gioventù e maturità delle basi. Rivela anche un certo tannino legnoso che ne ricorda la maturazione di diversi anni in botti di quercia. Un know-how secolare in una birra di prestigio.</p> <p style="text-align: right;">75 cl € 29,00</p>
	<p>HANSSENS OUDE GUEUZE Prov: Belgio. Stile: Oude Gueuze. Ferm: Spontanea. Gradi: 6,0 %.</p> <p>Top 50 RateBeer. Dal colore dorato, Oude Geuze del birrificio Hanssens è un blend di Lambic di diverse annate. La caratteristica principale di questa birra è la sua acidità (acidità lattica), che viene nettamente percepita nei sentori sia al naso che al palato. Al naso l'aroma è intenso e pungente, con note aspre di agrume e sfumature di legno e cantina, tipiche dello stile. Al palato protagonista è l'acidità, messa in evidenza da sentori aspri di agrume e frutta. Finale secco.</p> <p style="text-align: right;">75 cl € 20,00</p>

NELLA NOSTRA CANTINA SPESSO E' POSSIBILE TROVATE ANNATE VECCHIE DI ALCUNI PRODOTTI SOPRA DESCRITTI.

OPPURE ALTRE BOTTIGLIE CHE NON ABBIAMO INSERITO IN LISTA. CHIEDETE AL NOSTRO STAFF!!!!!!