



BOLDO

DRINK DIFFERENT

ASSOCIATO
SAN GEMINIANO
SERVIZIO
AMMO
/HORECA

KIT PROVA – REGALO BIRRA BELGA STEENBRUGGE

L'ABBAZIA DI STEENBRUGGE

Arnoldus van Tiegem nel 1084 fondò l'abbazia di Oudenburg e insegnò a bere birra anziché l'acqua inquinata che diffondeva malattie di vario tipo. Fu nominato vescovo e poi proclamato santo e divenne il patrono dei produttori di birra. Nel 1934 i diritti dell'abbazia di Oudenburg passarono a quella di St. Pieters di Steenbrugge che disponeva di un birrificio. Il segreto di queste birre risiedeva nella miscela di spezie denominata gruit ed i mastri birrai di Bruges erano tenuti ad acquistarla presso la Casa del gruit nel "Gruuthuse". Questa tradizione medioevale viene ancora portata avanti per la produzione di queste specialità.

Steenbrugge Wit Blanche

Luogo d'origine: **Belgio**

Stile: **Blanche**

Fermentazione: **Alta**

Grado alcolico: **5.0% vol.**

Punto d'amaro: **15 IBU**



BLANCHE D'ABBAZIA

Steenbrugge Blanche è prodotta con il 40% di frumento non maltato, sottoposto a gelificazione degli amidi, e il Gruut che aggiunge al suo gusto dolce e rinfrescante una nota speziata, con particolare enfasi verso il coriandolo e il curaçao. I lieviti utilizzati sono propri di Steenbrugge e aggiungono un sentore vagamente affumicato e una percettibile nota fruttata.

Steenbrugge Blond

Luogo d'origine: **Belgio**

Stile: **Blond di Abbazia**

Fermentazione: **Alta**

Grado alcolico: **6.5% vol.**

Punto d'amaro: **23 IBU**



BLOND D'ABBAZIA

Come tutte le birre dell'abbazia di Steenbrugge, anche la Blond viene fermentata con un ceppo di lievito proprio di Steenbrugge che aggiunge un sentore vagamente affumicato e una percettibile nota fruttata. Corpo intenso maltato con sentori speziati dati dal Gruut.

Steenbrugge Dubbel Bruin

Luogo d'origine: **Belgio**

Stile: **Dubbel Bruin di Abbazia**

Fermentazione: **Alta**

Grado alcolico: **6.5% vol.**

Punto d'amaro: **23 IBU**



LA DUBBEL BRUIN D'ABBAZIA

Steenbrugge Dubbel Bruin è una birra dall'intenso colore ramato-rossiccio. Carattere deciso di malto caramello, aromi fruttati e leggermente affumicati dati dai lieviti propri di Steenbrugge, abbinati alla sottile miscela di spezie "Gruut", con note marcate di cannella. Si tratta di una delle più interessanti creazioni dell'abbazia di Steenbrugge: è una birra da degustazione, ottima per rilassarsi, magari dopocena. Si abbina perfettamente ai dessert al cioccolato, e al formaggio di capra.

Steenbrugge Tripel

Luogo d'origine: **Belgio**

Stile: **Tripel di Abbazia**

Fermentazione: **Alta**

Grado alcolico: **8.7% vol.**

Punto d'amaro: **28 IBU**



AUTENTICA TRIPEL D'ABBAZIA

Steenbrugge Tripel è una birra d'abbazia ad alta fermentazione dal gusto pieno con note di coriandolo, curaçao and cannella. L'aroma fruttato e leggermente affumicato dato dai lieviti si combina perfettamente con il Gruut, la tipica miscela di erbe e spezie che conferisce alla birra il suo gusto inconfondibile. Steenbrugge Tripel fu la prima ad essere brassata nella Sint-Pieter's abbey a Bruges.

Cod. 31451 **KIT STEENBRUGGE 4** TIPOLOGIE X 6 BOTT € 60.00-

BOLDO SRL

Via delle Carrare 40/B, 36070 Trissino (VI)
Tel. +39 (0445) 962038 Fax. +39 (0445) 491392
Email boldo@boldo.it
Web www.boldo.it

Reg. Impr. VI 31497/VI 116
R.E.A. 231014/VI
Cap.Soc. € 26.000 I.V. C.F. e P.IVA 02438080240

KIT PROVA – REGALO BIRRA TEDESCA NORBERTUS DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la birreria di Aulendorf Oberschwaben, proseguì una tradizione sviluppatasi a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una birra quaresimale vigorosa e utile a mantenere in forma con una dieta liquida le persone a digiuno. Comincia così la storia della Norbertus, una storia legata alla figura di Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il festeggiamento di Norbertus come patrono della birra forte quaresimale.



Norbertus Kellerbier
Stile: **Keller**
Fermentazione : **Bassa**
Grado Alcol : **5,3 % Vol.**

NON FILTRATA SECONDO TRADIZIONE
Norbertus Kellerbier ripercorre la tradizione delle lager non filtrate. L'aspetto è biondo intenso, opalescente e pastosa, caratterizzata da una ricca presenza di vitamine sali minerali. Norbertus Kellerbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.



Norbertus Festbier
Stile: **Festbier**
Fermentazione : **Bassa**
Grado Alcol : **5,8 % Vol.**
UNA BIRRA PER LE FESTE

Norbertus Festbier è una specialità a bassa fermentazione dallo splendido colore oro carico con un corpo importante. Un tempo veniva prodotta al termine della stagione birraria, per poter essere consumata a settembre durante la festa del raccolto. Norbertus Festbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516



Norbertus Weiss Spezial
Stile: **Hefeweiss**
Fermentazione : **Alta**
Grado Alcol : **5,8 % Vol.**

BIRRA DI FRUMENTO - CORPO INTENSO
Norbertus Hefeweizen è una specialità ad alta fermentazione dall'aspetto biondo dorato, torbido con schiuma compatta. La particolare ricchezza del malto di frumento la rende gradevole e intensamente fruttata al palato. Norbertus Hefeweizen è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.



Norbertus Weiss Bock
Stile: **Weissbock**
Fermentazione : **Alta**
Grado Alcol : **7,2 % Vol.**

UNA BOCK CON MALTO DI FRUMENTO
Norbertus Hefeweizen Bock è una bock ad alta fermentazione, prodotta con malto di frumento. Birra non filtrata e caratterizzata da un'aspetto biondo dorato, intensamente fruttata e con un profumo e un sapore gradevolissimi. Norbertus Hefeweizen Bock è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.



Norbertus Kardinal
Stile: **Bock**
Fermentazione : **Bassa**
Grado Alcol : **7,5 % Vol.**

UNA BOCK INTENSA E MALTATA
Norbertus Kardinal è una birra dalla personalità unica. Aroma intenso e maltato, corposa, con un gusto morbido e fruttato. Prodotta secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo.



Norbertus Edelstark
Stile: **Bock**
Fermentazione : **Bassa**
Grado Alcol : **7,5 % Vol.**

LA TRADIZIONE DELLE EDELSTARK
Le stark bier (o bockbier) sono birre generalmente a bassa fermentazione, dall'alto volume alcolico con un corpo importante e maltato. Prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516, Norbertus Edelstark centra in pieno lo stile con i suoi aromi intensi maltati accompagnati da corpo importante, gusto asciutto e schiuma compatta.

Cod. 31452 **KIT NORBERTUS** 6 TIPOLOGIE X 1 BOTT LT 0.5 € 24.00-

BOLDO SRL

Via delle Carrare 40/B, 36070 Trissino (VI)
Tel. +39 (0445) 962038 Fax. +39 (0445) 491392
Email boldo@boldo.it
Web www.boldo.it

Reg. Impr. VI 31497/VI 116
R.E.A. 231014/VI
Cap.Soc. € 26.000 I.V. C.F. e P.IVA 02438080240

KIT PROVA – REGALO BIRRA TEDESCA SCHEYERN

LA BIRRA KLOSTER SCHEYERN

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: ora et labora. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra.

Pochi anni prima della fondazione, la suora benedettina Hildegard von Bingen, esperta erborista, aveva codificato l'utilizzo del luppolo nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza più antica birreria ancora attiva. La birra era nota come "pane liquido" per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: "Nunc est bibendum" (ora si deve bere). Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo.



Kloster Scheyern Gold Hell

Stile: **Helles**

Fermentazione : **Bassa**

Grado Alcol : **5,4 % Vol.**

GUSTO PIENO E PULITO

Helles di gradazione robusta dall'aspetto dorato, caratterizzata da una complessità di aromi che lasciano un gusto pulito con una persistenza gradevolmente luppolata.



Kloster Scheyern Export Dunkel

Stile: **Export Dunkel**

Fermentazione : **Bassa**

Grado Alcol : **5,0 % Vol.**

SCURA A BASSA FERMENTAZIONE

Export Dunkel, colore scuro, marrone, particolarmente ricca di gusto con aromi consistenti, una buona persistenza e note sia acidule che dolci.



Kloster Scheyern Weiss Hell

Stile: **Hefeweiss**

Fermentazione : **Alta**

Grado Alcol : **5,2 % Vol.**

UN CLASSICO BAVARESE

Weisse, non filtrata di grande personalità, presenta una particolare ricchezza di aromi che la rende gradevole e con un buon equilibrio gustativo.



Kloster Scheyern Weiss Dunkel

Stile: **Dunkelweiss**

Fermentazione : **Alta**

Grado Alcol : **5,2 % Vol.**

MALTI SCURI E MALTI DI FRUMENTO

Weisse Dunkel, non filtrata, caratterizzata da riflessi rosso scuro e da sentori interessanti che offrono buona persistenza con note finali di liquirizia.



Kloster Scheyern Pocalator -

Duplebock Dunkel

Stile: **Duplebock**

Fermentazione : **Bassa**

Grado Alcol : **7,4 % Vol.**

STILE CLASS DEI MONASTERI TEDESCHI

Il suffisso **-ator** viene storicamente attribuito a tutte le "Doppelbock scure" prodotte all'interno dei monasteri tedeschi per essere consumate durante la quaresima. Tale usanza deriva dall'appellativo "SALVATOR", attribuito a Gesù Cristo. Birra scura ad alta gradazione, con una notevole persistenza di note tostate e sentori di liquirizia.

Cod. 31451 **KIT KLOSTER SCHEYERN** 5 TIPOLOGIE X 1 BOTT LT 0.5 € 20.00-

BOLDO SRL

Via delle Carrare 40/B, 36070 Trissino (VI)
Tel. +39 (0445) 962038 Fax. +39 (0445) 491392
Email boldo@boldo.it
Web www.boldo.it

Reg. Impr. VI 31497/VI 116
R.E.A. 231014/VI
Cap.Soc. € 26.000 I.V. C.F. e P.IVA 02438080240

KIT PROVA – REGALO BIRRA TEDESCA HASEN-BRAU

LA BIRRA HASEN-BRAU

OLTRE 500 ANNI DI PUREZZA E AUTENTICITÀ

Nel 1143, il consiglio di Augusta aveva emanato il suo Editto di Purezza: per la produzione della birra, solo acqua, malto, luppolo e frumento. Era dunque birra di qualità quella che, nel 1464, il Mastro Birraio Ulrich Alpersofer faceva bollire, in grandi botti “Ai Tre Bicchieri” che divenne ben presto il birrificio più famoso della città. Quando nel XVIII secolo il Mastro Birraio Martin Eberle, inciampò e cadde inseguendo una lepre, il locale prese il nome di Hasen Bräu, cioè “Birrificio della lepre”. Cominciò così il periodo più attuale della storia di un birrificio in cui tradizione e moderne tecnologie convivono perfettamente, nel nome della qualità. La purezza dell’acqua di fonte, la genuinità di cereali provenienti soltanto dalla Baviera e della Svevia e il sapore del pregiato luppolo dell’Hallertau fanno della birra Hasen una specialità rinomata in tutto il mondo. Più volte premiata per la sua qualità, è apprezzata soprattutto per il gusto raffinato e pulito.



Hasen-Brau Extra

Stile: **Helles**

Fermentazione : **Bassa**

Grado Alcol : **5,3 % Vol.**

ESPERIENZA E PASSIONE DEI BIRRAI BAVARESI

Birra morbida dal gusto abboccato e rotondo con raffinate note di malto e un’ottima persistenza.



Hasen-Brau Ausburger original

Stile: **Keller**

Fermentazione : **Bassa**

Grado Alcol : **5,4 % Vol.**

AUGSBURGER ORIGINAL

La birra di cantina creata secondo la tradizione augustana. Non filtrata per esaltare profumi unici.



Hasen-Brau Weisser Hase

Stile: **Hefeweiss**

Fermentazione : **Alta**

Grado Alcol : **5,2 % Vol.**

STILE TRADIZIONALE BAVARESE

Una Weisse fresca, dissetante, ricca di temperamento, torbida naturale con aromi intensi e gusto cremoso.



Hasen-Brau Dunkler Hase

Stile: **Dunkelweiss**

Fermentazione : **Alta**

Grado Alcol : **5,2 % Vol.**

NON FILTRATA COME DA TRADIZIONE

Una ricetta tramandata di generazione in generazione utilizzando materie prime rigorosamente selezionate.

Cod. 31454 **KIT HASEN-BRAU** 4 TIPOLOGIE X 1 BOTT LT 0.5 €. 17.50-

BOLDO SRL

Via delle Carrare 40/B, 36070 Trissino (VI)
Tel. +39 (0445) 962038 Fax. +39 (0445) 491392
Email boldo@boldo.it
Web www.boldo.it

Reg. Impr. VI 31497/VI 116
R.E.A. 231014/VI
Cap.Soc. € 26.000 I.V. C.F. e P.IVA 02438080240

KIT PROVA – REGALO FIRESTON LATTINA BEER BEFORE GLORY

La storia di Firestone Walker inizia negli anni '90 quando Adam Firestone (l'orso) e David Walker (il leone) decisero di sfruttare i terreni e la competenza vinicola della famiglia Firestone per produrre birra. Il sogno dei due era di produrre qualcosa di nuovo, che unisse in qualche modo due mondi così distanti. Quando chiamarono il Mastro Birraio Jeffers Richardson e gli parlarono del loro progetto, dovettero andare oltreoceano, nella cittadina inglese di Burton Upon Trent, per capire e studiare la fermentazione in botti di quercia. Quel viaggio passò alla storia, tanto che l'11 Marzo 1996 la prima cotta di DBA inaugurò la Firestone Walker Brewing Co. e il complicato sistema oggi chiamato Firestone Union Oak Barrel Brewing System. Nel 2001 il birrificio si trasferì nell'attuale sede di Paso Robles, e con essa arrivò anche il talentuoso Mastro Birraio Matt Brynildson che rivoluzionò le produzioni del birrificio creando alcune delle ricette che hanno fatto la storia di Firestone Walker.



Fireston Walker Union Jack

Stile: **American Ipa**
Fermentazione : **Alta**
Grado Alcol : **7,0 % Vol.**
Ibu: **60**

AMERICAN IPA

Union Jack pur essendo un'IPA fortemente luppolata della West Coast, è sorprendentemente bilanciata, al punto da renderla perfettamente distinguibile dalle altre. Il suo nome è un rimando alle origini coloniali dello stile IPA, ed al cofondatore, di provenienza britannica, del birrificio. È luppolata a freddo ben due volte per conferire marcati aromi agrumati, di pompelmo e di mandarino, tutti perfettamente contrastati dalla dolcezza del malto chiaro per contenerne l'intensità.



Fireston Walker Easy Jack

Stile: **India Pale Ale**
Fermentazione : **Alta**
Grado Alcol : **4,0 % Vol.**
Ibu: **50**

INDIA PALE ALE INCREDIBILMENTE VERSATILE

Easy Jack è l'ultima arrivata della famiglia delle India Pale Ale di Firestone Walker. Come suggerisce il nome è una birra dalla bevuta facile, poco impegnativa, ma completa. Viene brassata con una miscela di luppoli neozelandesi e luppolata a freddo con due delle più recenti e interessanti varietà di luppolo provenienti dalla Germania, Mandarina Bavaria e Hull Melon. La luppolatura a freddo, in particolar modo, avviene quando il processo di fermentazione non è ancora terminato, per consentire ai lieviti attivi di lavorare sugli olii del luppolo. Questa tecnica garantisce alla birra un rilascio più morbido e persistente degli aromi del luppolo.



Fireston Walker lagher

Stile: **lagher**
Fermentazione : **Bassa**
Grado Alcol : **4,5 % Vol.**
Ibu: **17**

MALTI: German Pilsner e North American Pale
LUPPOLI: Hallertau Tradition, Spalter Select, Saphir

Una Craft beer fragrante e incredibilmente facile da bere. Gusto fresco dato dai malti Pilsner e note luppolate di luppoli tedeschi.



Fireston Walker Cashmere XPA

Stile: **Pale Ale con Dry Hopping**
Fermentazione : **Alta**
Grado Alcol : **5,5 % Vol.**
Ibu: **45**

LUPPOLI: CASHMERE SINGLE HOPE

extra Pale Ale dedicata alle incredibili qualità del luppolo Cashmere, usato come single-hop. Aromi di pesca e frutta tropicale.



Cod. 31455 **KIT FIRESTON BBG 4 TIPI X 3**
LATTINE € 43.00-

BOLDO SRL

Via delle Carrare 40/B, 36070 Trissino (VI)
Tel. +39 (0445) 962038 Fax. +39 (0445) 491392
Email boldo@boldo.it
Web www.boldo.it

Reg. Impr. VI 31497/VI 116

R.E.A. 231014/VI

Cap.Soc. € 26.000 I.V. C.F. e P.IVA 02438080240

KIT PROVA – REGALO FIRESTON LATTINA

PILOT MIXED PACK



Fireston Walker C-HOPS
 Stile: **American pale Ale (APA)**
 Fermentazione : **Alta**
 Grado Alcol : **5,5 % Vol.**
 Ibu: **40**

AMERICAN IPA

Non si sa se sia solo una coincidenza o ci sia sotto qualcosa di più, ma diversi luppoli "old school" americani iniziano con la "C", come ad esempio Cascade, Centennial, Chinook, CTZ e Cashmere. C-Hops è un tributo a questi grandi classici e alla compianta Pale 31. Throwback in chiave moderna, luppolatura decisa con un corpo pieno e maltato. C-Hops ha vinto la Medaglia D'Oro come migliore American-Style Pale Ale alla World Beer Cup 2018.



Fireston Walker Easy Jack
 Stile: **India Pale Ale**
 Fermentazione : **Alta**
 Grado Alcol : **4,0 % Vol.**
 Ibu: **50**

INDIA PALE ALE INCREDIBILMENTE VERSATILE

Easy Jack è l'ultima arrivata della famiglia delle India Pale Ale di Firestone Walker. Come suggerisce il nome è una birra dalla bevuta facile, poco impegnativa, ma completa. Viene brassata con una miscela di luppoli neozelandesi e luppolata a freddo con due delle più recenti e interessanti varietà di luppolo provenienti dalla Germania, Mandarina Bavaria e Hull Melon. La luppolatura a freddo, in particolare modo, avviene quando il processo di fermentazione non è ancora terminato, per consentire ai lieviti attivi di lavorare sugli olii del luppolo. Questa tecnica garantisce alla birra un rilascio più morbido e persistente degli aromi del luppolo.



Fireston Walker Union Jack
 Stile: **American Ipa**
 Fermentazione : **Alta**
 Grado Alcol : **7,0 % Vol.**
 Ibu: **60**

AMERICAN IPA

Union Jack pur essendo un'IPA fortemente luppolata della West Coast, è sorprendentemente bilanciata, al punto da renderla perfettamente distinguibile dalle altre. Il suo nome è un rimando alle origini coloniali dello stile IPA, ed al cofondatore, di provenienza britannica, del birrifico. È luppolata a freddo ben due volte per conferire marcati aromi agrumati, di pompelmo e di mandarino, tutti perfettamente contrastati dalla dolcezza del malto chiaro per contenerne l'intensità.



Fireston Walker Luponic Distortion
 Stile: **India Pale Ale**
 Fermentazione : **Alta**
 Grado Alcol : **5,9 % Vol.**
 Ibu: **59**

UNA BIRRA DIVERSA OGNI 90 GIORNI

Luponic Distortion non è una sola birra, ma una serie di birre in continua evoluzione. La base rimane la stessa, ma ogni 90 giorni, il Mastro Birraio Matt Brynildson usa una miscela di luppoli diversa, trasformando ogni birra in un prodotto unico e rivoluzionario.

LUPONIC DISTORTION 012

Luponic Distortion No. 12 offre una gamma aromatica fruttata apparentemente impossibile, derivata esclusivamente dal luppolo, senza aromi o aggiunte. I luppoli dominanti provengono dal nord-ovest Pacifico e dalla Germania, aggiungono sapori esplosivi di mandarino, melata e chewingum alla fragola. In poche parole, Luponic Distortion 12 è la bomba alla frutta che i fan di Luponic Distortion hanno imparato a conoscere e ad amare.



Cod. 31456 KIT **FIRESTON PILOT** 4 TIPI X 3 LATTINE
 € 43.00-

BOLDO SRL

Via delle Carrare 40/B, 36070 Trissino (VI)
 Tel. +39 (0445) 962038 Fax. +39 (0445) 491392
 Email boldo@boldo.it
 Web www.boldo.it

Reg. Impr. VI 31497/VI 116

R.E.A. 231014/VI

Cap.Soc. € 26.000 I.V. C.F. e P.IVA 02438080240

KIT PROVA – REGALO FIRESTON BOTTIGLIA

LION'S SHARE



Fireston Walker Santa Lucia
Stile: Unfiltered West coast Ipa
 Fermentazione : **Alta**
 Grado Alcol : **7,0 % Vol.**
 Ibu: **65**

Una West-Coast IPA non filtrata di nuova generazione, tributo alle Santa Lucia Mountains, nella contea di San Luis Obispo. Trae ispirazione dalla Union Jack , si distingue negli aromi e nella miscela di luppoli, non nel carattere intenso. Disponibile esclusivamente nel cartone misto "Lion's Share".



Fireston Walker Easy Jack
Stile: India Pale Ale
 Fermentazione : **Alta**
 Grado Alcol : **4,0 % Vol.**
 Ibu: **50**

INDIA PALE ALE INCREDIBILMENTE VERSATILE

Easy Jack è l'ultima arrivata della famiglia delle India Pale Ale di Firestone Walker. Come suggerisce il nome è una birra dalla bevuta facile, poco impegnativa, ma completa. Viene brassata con una miscela di luppoli neozelandesi e luppolata a freddo con due delle più recenti e interessanti varietà di luppolo provenienti dalla Germania, Mandarina Bavaria e Hull Melon. La luppolatura a freddo, in particolar modo, avviene quando il processo di fermentazione non è ancora terminato, per consentire ai lieviti attivi di lavorare sugli olii del luppolo. Questa tecnica garantisce alla birra un rilascio più morbido e persistente degli aromi del luppolo.



Fireston Walker Union Jack
Stile: American Ipa
 Fermentazione : **Alta**
 Grado Alcol : **7,0 % Vol.**
 Ibu: **60**

AMERICAN IPA

Union Jack pur essendo un'IPA fortemente luppolata della West Coast, è sorprendentemente bilanciata, al punto da renderla perfettamente distinguibile dalle altre. Il suo nome è un rimando alle origini coloniali dello stile IPA, ed al cofondatore, di provenienza britannica, del birificio. È luppolata a freddo ben due volte per conferire marcati aromi agrumati, di pompelmo e di mandarino, tutti perfettamente contrastati dalla dolcezza del malto chiaro per contenerne l'intensità.



Fireston Walker Luponic Distortion
Stile: India Pale Ale
 Fermentazione : **Alta**
 Grado Alcol : **5,9 % Vol.**
 Ibu: **59**

UNA BIRRA DIVERSA OGNI 90 GIORNI

Luponic Distortion non è una sola birra, ma una serie di birre in continua evoluzione. La base rimane la stessa, ma ogni 90 giorni, il Mastro Birraio Matt Brynildson usa una miscela di luppoli diversa, trasformando ogni birra in un prodotto unico e rivoluzionario.

LUPONIC DISTORTION 012

Luponic Distortion No. 12 offre una gamma aromatica fruttata apparentemente impossibile, derivata esclusivamente dal luppolo, senza aromi o aggiunte. I luppoli dominanti provengono dal nord-ovest Pacifico e dalla Germania, aggiungono sapori esplosivi di mandarino, melata e chewingum alla fragola. In poche parole, Luponic Distortion 12 è la bomba alla frutta che i fan di Luponic Distortion hanno imparato a conoscere e ad amare.



Cod. 31457

**KIT FIRESTON
 LION'S SHARE**

4 TIPI X 3 BOTT € . 48.00-

BOLDO SRL

Via delle Carrare 40/B, 36070 Trissino (VI)
 Tel. +39 (0445) 962038 Fax. +39 (0445) 491392
 Email boldo@boldo.it
 Web www.boldo.it

Reg. Impr. VI 31497/VI 116

R.E.A. 231014/VI

Cap.Soc. € 26.000 I.V. C.F. e P.IVA 02438080240

KIT PROVA – REGALO BOON LEMBEEK

BOON – L'ORIGINE DI TUTTE LE BIRRE

LA FERMENTAZIONE SPONTANEA

L'ULTIMO PRODUTTORE A LEMBEEK

Ad una trentina di km a sud di Bruxelles si trova Lembeek, la patria delle birre a fermentazione spontanea. Nel 1975 il mastro Birraio Franck Boon, acquisì un birrificio che risale al 1680, già noto per la produzione di birre Lambic morbide e geuze raffinate. Dei 43 produttori in presenti in origine oggi è l'ultimo rimasto e continua a produrre seguendo ricette tradizionali ma anche sperimentando e innovando con nuove tecniche.

UNA TECNICA UNICA

Il protagonista delle birre a fermentazione spontanea è il lievito selvatico, che incide in maniera determinante insieme alla maturazione in legno e al blending. Una volta preparato il mosto, viene lasciato a raffreddare naturalmente in una vasca alta pochi centimetri. Attraverso apposite finestre, fanno il loro ingresso i lieviti selvatici, batteri di acido lattico. *Brettanomyces Lambicus* e *Bruxellensis*, trasportati naturalmente dalla corrente d'aria, che raffreddano il mosto ed attivano il processo di fermentazione. Il risultato di questo processo è il LAMBIC: La maturazione successiva in botte ed eventualmente l'aggiunta di frutti rossi, saranno determinanti a definire il prodotto finito.

Luogo D'origine: **Lembeek Belgio**

Stile: **Geuze**

Fermentazione : **Spontanea**

Grado Alcolico:

VAT 91 : **8% Vol.** / VAT 92 **8% Vol.**

VAT 108 **8% Vol.** / VAT 110 **8% Vol.**

OUDE GEUZE BOON VAT 91

Oude Geuze sottile ed elegante. E' L'esempio perfetto di una Oude Geuze delicata. Lieve, rotonda, dal corpo pieno, complessa e bilanciata.

OUDE GEUZE BOON VAT 108

Oude Geuze con note vinose ed un carattere deciso. Da birra matura, con un inconfondibile, ma non predominante, acidità volatile.

OUDE GEUZE VAT 92

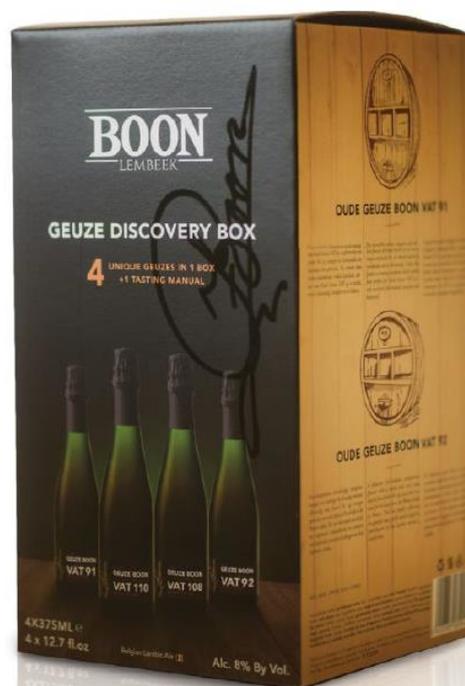
Oude Geuze con un corpo pieno, complesso, con note di spezie affumicate, date dal legno di rovere. Di cui è composto il foeder.

LA BOTTE N° 110

Oude Geuze caratterizzata dalla ricchezza di aromi dati dai lieviti Brett presenti nel foeder. Leggermente secca ma dal corpo pieno con note di vaniglia e frutta secca.

BOON

LEMBEEK



Cod. 31458 **KIT GOUZE DISCOVERI BOX** 4 BOTT DA 0,375 € 50.00-

BOLDO SRL

Via delle Carrare 40/B, 36070 Trissino (VI)
Tel. +39 (0445) 962038 Fax. +39 (0445) 491392
Email boldo@boldo.it
Web www.boldo.it

Reg. Impr. VI 31497/VI 116
R.E.A. 231014/VI
Cap.Soc. € 26.000 I.V. C.F. e P.IVA 02438080240