



LE BIRRE ARTIGIANALI

BIOLOGICHE DEL TRENTINO



BUIO PESTO

È una birra scurissima ad alta fermentazione che presenta evidenti note di caffè e sottili finali di cioccolato. Il basso grado alcolico la rende un prodotto di grande beva con un finale asciutto e pulito, ideale per una colazione da campioni.

Buio Pesto è una birra biologica ad alta fermentazione. Non subisce nessun processo di filtrazione né chiarifica. È una birra viva dove i lieviti naturalmente presenti in bottiglia determinano una evoluzione del prodotto nel tempo.

Grado alcolico: 5,5% vol

Tipo: PORTER

AMARO XXXXXX

CORPO XXXXXX

AROMA XXXXXX



Formato: 33cl



INTREPIDA

Al malto d'orzo orzo distico biologico (varietà Concerto) vengono aggiunti una piccola percentuale di frumento biologico e delle scorze fresche di bergamotto biologico che donano a questa birra grande freschezza e bevibilità, accentuata dall'utilizzo di alcuni luppoli di origine americana coltivati in un luppoleto situato a 800 m/slm in Val di Cembra.

Intrepida è una birra biologica ad alta fermentazione. Non subisce nessun processo di filtrazione né chiarifica. È una birra viva dove i lieviti naturalmente presenti in bottiglia determinano una evoluzione del prodotto nel tempo.

Grado alcolico: 5,0% vol

Tipo: GOLDEN ALE

AMARO XXXXXX

CORPO XXXXXX

AROMA XXXXXX



Formato: 33cl



RUSPANTE

È una birra morbida e bilanciata caratterizzata da un'importante luppolatura di origine americana che dona intense note fruttate lasciando spazio però ai dolci e delicati sentori del cereale.

Ruspante è una birra biologica ad alta fermentazione. Non subisce nessun processo di filtrazione né chiarifica. È una birra viva dove i lieviti naturalmente presenti in bottiglia determinano una evoluzione del prodotto nel tempo.

Grado alcolico: 5,5% vol

Tipo: PALE ALE

AMARO XXXXXX

CORPO XXXXXX

AROMA XXXXXX



Formato: 33cl

Più info su www.masoalto.com



LE BIRRE ARTIGIANALI BIOLOGICHE DEL TRENTINO



SELVATICA

Selvatica è una birra ambrata caratterizzata da un uso significativo di luppolo selvatico, una varietà autoctona delle colline avisane.

Selvatica è una birra biologica ad alta fermentazione. Non subisce nessun processo di filtrazione né chiarifica. È una birra viva dove i lieviti naturalmente presenti in bottiglia determinano una evoluzione del prodotto nel tempo e dove si esprime al meglio il legame indissolubile con la terra e con le materie prime frutto della simbiosi di stagionalità e lavoro agricolo.

Grado alcolico: 5,5% vol

Tipo: INDIA PALE ALE

AMARO XXXXX

CORPO XXXXX

AROMA XXXXX



Formato: 33cl



SENZA TIMUR

Una birra caratterizzata da un bassissimo grado alcolico, da un'imponente luppolatura americana e da una speziatura avvolgente.

Nella fase finale della bollitura viene aggiunto pepe nepalese che dona al prodotto particolarissime note di una pungenza fruttata, a tratti balsamica.

Senza Timur è una birra biologica ad alta fermentazione. Non subisce nessun processo di filtrazione né chiarifica. È una birra viva dove i lieviti naturalmente presenti in bottiglia determinano una evoluzione del prodotto nel tempo.

Grado alcolico: 3,7% vol

Tipo: SESSION IPA

AMARO XXXXX

CORPO XXXXX

AROMA XXXXX



Formato: 33cl



STRANGER PILS

È una birra biondissima a bassa fermentazione di grande bevibilità, caratterizzata da una luppolatura delicata ed un finale leggermente amaro che si bilancia finemente con la componente maltata.

Stranger Pils è una birra biologica a bassa fermentazione. Non subisce nessun processo di chiarifica o filtrazione. È una birra viva dove i lieviti naturalmente presenti in bottiglia determinano una evoluzione del prodotto nel tempo.

Grado alcolico: 5,0% vol

Tipo: PILSNER

AMARO XXXXX

CORPO XXXXX

AROMA XXXXX



Formato: 33cl