

Ventitré

· BIRRIFICIO ·

Il birrificio Ventitré è:

ARTIGIANALE

Il nostro è un birrificio artigianale, perché è indipendente e le nostre birre non sono filtrate e pastorizzate, così come previsto dalle normative italiane.

SOSTENIBILE

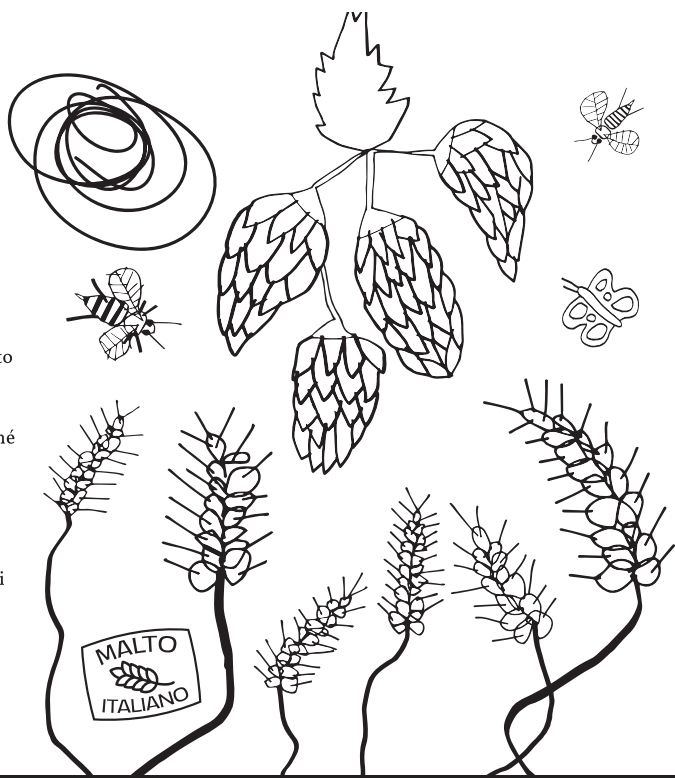
Le nostre birre sono prodotte nel rispetto dell'ambiente, perché utilizziamo solo fonti energetiche naturali e rinnovabili, oltre al recupero degli scarti di lavorazione e al riciclo dell'acqua di lavaggio.

TERRITORIALE

Le nostre birre sostengono l'agricoltura cerealicola locale, perché utilizziamo l'orzo del nostro territorio, maltato a pochi chilometri dal birrificio.

VENTITRÉ

Ventitré è il nostro numero, quello dei litri di birra che producevamo per ogni cotta fatta in casa, quello del giorno in cui siamo nati come birrificio e quello del civico del nostro laboratorio di produzione.



OATMEAL STOUT

Birra molto elegante nel bicchiere, con una schiuma beige, molto fine e persistente. Il colore marrone scuro lascia intravedere la sua limpidezza in controluce. Al naso emergono le note tostate e leggermente affumicate regalate dai malti. Il sorso ha un ingresso dolce, setoso, con un leggero accento a note amare e acide, che ricordano la liquirizia pura. Il corpo leggero e il finale secco rendono molto scorrevole la bevuta.

Urania, musa consacrata all'Astronomia, rappresenta il cielo, il cui colore notturno rimanda a quello della birra. La sua intensità è paragonabile a quella delle notti più buie.

URANIA

ABBINAMENTI

Zuppe di legumi, piatti affumicati, carne bianca alla griglia, dolci al cioccolato, tiramisù.

INGREDIENTI

Acqua, **MALTO D'ORZO**, **AVENA**, luppolo, lievito.

AMARO



+18 8°/10°C

6% Vol.



PACIFIC PALE ALE

Birra di grande equilibrio, che affascina per la sua semplicità. Nel bicchiere si presenta con il colore giallo dorato e la schiuma avorio. In aroma mostra la sua natura docile, con le note maltate e i sentori resinosi dati dal luppolo. Al sorso si esprime con un carattere più dinamico, con la dolcezza iniziale bilanciata da un buon amaro e una interessante sapidità. Il finale secco e il corpo leggero donano una facile beva.

Tamatea è l'eroe maori passato alla storia per i suoi gesti nobili manifestati nei luoghi dove perse l'amato fratello. Tale nobiltà d'animo contraddistingue il carattere romantico di questa birra.

TAMATEA

ABBINAMENTI

Insalate di riso, pizza capricciosa, carni bianche, secondi di pesce, dolci lievitati.

INGREDIENTI

Acqua, **MALTO D'ORZO**, luppolo, lievito.

AMARO



+18 6°/8°C

5% Vol.



AMERICAN IPA

Birra ambrata per gli amanti del carattere deciso. La schiuma avorio custodisce i segreti di questa birra esplosiva. Al naso regala intense note di agrumi che avvolgono quelle di caramello. Il sorso è rotondo, caratterizzato da un continuo rincorrersi di note dolci e amare, ben integrate tra loro. Il finale morbido, il corpo pieno e il calore percepito, sono le sensazioni tattili che completano l'assaggio.

Dal greco amarantos, indica tutto ciò che dura molto, che persiste, come l'aroma e il gusto di questa birra, che non lasciano indifferente chi la beve.

AMARANTA

ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, carne rossa alla griglia, pizza salsiccia e friarielli, salumi, formaggi semi-stagionati.

INGREDIENTI

Acqua, **MALTO D'ORZO**, luppolo, lievito.

AMARO



+18 8°/10°C

7,5% Vol.



BITTER

Birra ambrata, dalla finissima schiuma avorio, che mostra la sua eleganza già nel bicchiere. L'aroma richiama sentori di frutta secca e biscotti, con un leggero sottofondo di caramello. Il sorso è molto equilibrato, con le note dolci che ricordano quelle avvertite al naso ed un raffinato amaro finale che le bilancia. Il corpo leggero e la buona secchezza finale rendono la bevuta molto piacevole.

Rubra non indica solo il colore della birra, ambrata con riflessi ramati, ma anche la passione e il calore dei malti che la caratterizzano.

RUBRA

ABBINAMENTI

Primi piatti con pomodoro, pizza marinara, carne rossa, salumi, dolci alle castagne e/o cioccolato.

INGREDIENTI

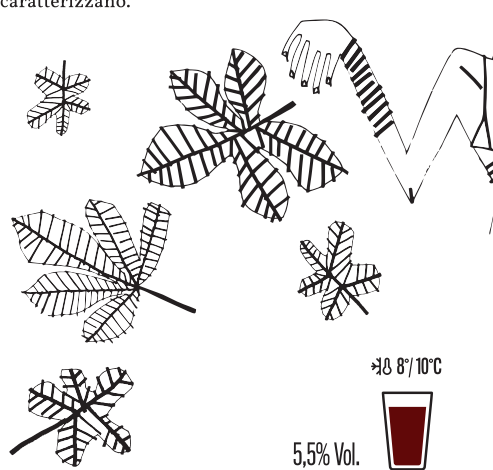
Acqua, **MALTO D'ORZO**, luppolo, lievito.

AMARO



+18 8°/10°C

5,5% Vol.



BELGIAN GOLDEN STRONG ALE

La birra chiara che ti sorprende. Dietro il colore giallo dorato e la schiuma bianca, si nasconde una birra complessa, dalle note aromatiche che ricordano la frutta a pasta bianca, con un finale speziato. Il sorso è avvolgente e caldo, con un ingresso dolce, ben presto bilanciato da un elegante amaro. Il corpo pieno e la buona secchezza finale completano l'esperienza sensoriale.

Mida era il Re della mitologia greca, il cui tocco trasformava tutte le cose in oro, come il colore di questa birra, che sembra essere stata sfiorata dalle dita regali.

MIDA

ABBINAMENTI

Pasta alla carbonara, pizza quattro formaggi, formaggi stagionati, carne di maiale, dolci fritti con crema.

INGREDIENTI

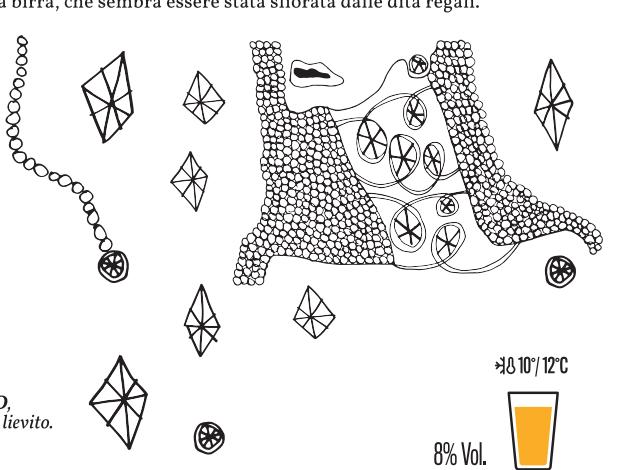
Acqua, **MALTO D'ORZO**, zucchero candito, luppolo, lievito.

AMARO



+18 10°/12°C

8% Vol.



ITALIAN KELLER

È la birra chiara per eccellenza, dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, molto fine e persistente. Al naso si presenta con un elegante equilibrio tra le note maltate, che ricordano la crosta di pane, e quelle erbacee dei luppoli. Il sorso è morbido, con la dolcezza iniziale bilanciata da un accento di amaro, che regala un finale dissetante. Il corpo leggero e la secchezza esaltano la bevibilità di questa birra.

Omaggio a Federico II di Svevia, illuminato Imperatore del Sacro Romano Impero, che tanto amava la Puglia, i cui orzi sono utilizzati per produrre questa birra.

SWEVA

ABBINAMENTI

Antipasti, pasta con ortaggi, insalate, carne bianca, pizza margherita e quattro stagioni, formaggi freschi.

INGREDIENTI

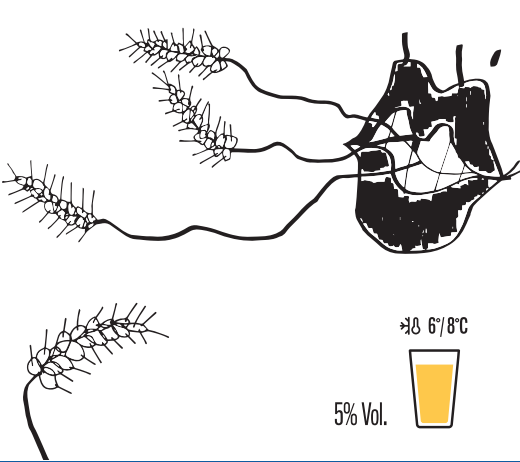
Acqua, **MALTO D'ORZO**, luppolo, lievito.

AMARO



+18 6°/8°C

5% Vol.



GLUTEN-FREE ALE

Una birra chiara sbarazzina, adatta a tutti. Dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, sorprende per l'eleganza al naso, dove si alternano note floreali e leggeri sentori speziati. Il sorso è invitante, con una dolcezza iniziale che prosegue in maniera armonica l'esperienza olfattiva.

Il corpo leggero e il finale secco rendono questa birra molto bevibile.

"Desnuda eres tan simple como una de tus manos" l'elogio della donna descritta da Neruda, che tanto somiglia all'eleganza della nostra birra senza glutine.

Contenuto di glutine <20 ppm

DESNUDA

ABBINAMENTI

Pasta con verdure, insalata di riso, carne bianca, insalate, salumi magri, formaggi freschi.

INGREDIENTI

Acqua, **MALTO D'ORZO**, luppolo, lievito.

AMARO



+18 6°/8°C

5% Vol.



WITBIER

Birra che mette allegria, grazie alla schiuma bianca, compatta e persistente, e al colore giallo dorato chiaro. Nel bicchiere risulta leggermente velata, per la presenza del frumento. In aroma sorprende per le note citriche e speziate, tipiche di questa tipologia di birra. Il sorso ha un ingresso dolce, a cui subentrano le note speziate e una leggera sapidità. La buona frizzantezza, il corpo leggero e la secchezza finale rendono la birra estremamente dissetante.

Esperia era il nome che gli antichi greci attribuivano alla penisola italiana, posta a ovest della Grecia, nella direzione indicata dalla Stella della Speranza.

HESPERIA

ABBINAMENTI

Mozzarella di Bufala, pizza margherita, pasta con frutti di mare, frittura di pesce, crostacei.

INGREDIENTI

Acqua, **MALTO D'ORZO** e **di FRUMENTO**, luppolo, buccia d'arancia, coriandolo, pepe rosa, lievito.

AMARO



+18 6°/8°C

4,5% Vol.



BARLEY WINE CON MIELE DI CASTAGNO

Birra da meditazione, calda e avvolgente. Nel bicchiere si apprezza il colore ambrato e la schiuma beige, molto fine. L'aroma di mandorla amara si alterna a quello di caramello, lasciando poi spazio alle note di miele di castagno.

Il sorso è rotondo, con un ingresso dolce che ricorda i sentori presenti in aroma. Il corpo pieno e il calore finale sono le sensazioni che completano l'assaggio.

Andromeda, liberata da Perseo, simboleggia il diritto delle donne di essere libere dai vincoli imposti da altri, come le bellissime api che producono il miele utilizzato in questa birra.

ANDROMEDA

ABBINAMENTI

Formaggi erborinati, pasta di mandorle, cioccolato, sigaro, divano.

INGREDIENTI

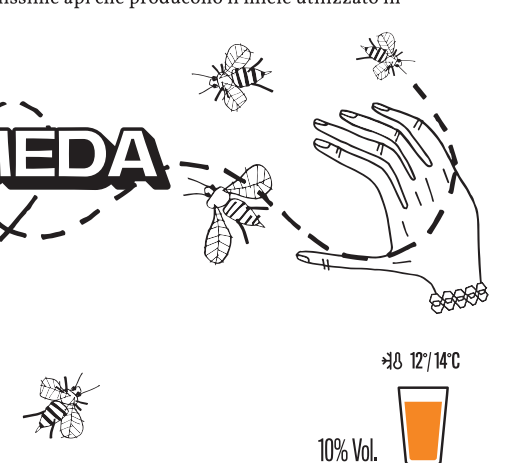
Acqua, **MALTO D'ORZO**, miele di castagno, luppolo, lievito.

AMARO



+18 12°/14°C

10% Vol.





ENERGIA
RINNOVABILE

INDIPENDENTE
ARTIGIANALE
UNA GARANZIA
UNIONBIRRAI



WWW.BIRRIFICIOVENTRE.IT

Ventré srls Via Perugia, 23 • 83035 Grottaminarda (AV) • Italy •
Tel. +39 0825 881074 • info@birrificioventre.it

Ventré
• BIRRIFICIO •