



Toscana

Pietrasanta (LU)

Birrificio del Forte

NON IN VENDITA A:

AR / SI / GR / PI / LI / LU / MS / SP

● RAPPRESENTANZA

La facilità di bevuta che rende le nostre birre “quotidiane” e familiari fa parte di un percorso di ricerca il cui scopo ultimo è la piacevolezza e la semplicità. Ricerchiamo, prima di tutto, equilibrio, eleganza e costanza qualitativa attraverso un’assidua cura del dettaglio. Coniugare artigianalità con evoluzione tecnologica e qualità costante nel tempo è una delle nostre maggiori sfide quotidiane. La semplicità non è una cosa semplice. Le nostre creazioni rispecchiano ciò che abbiamo sempre desiderato trovare in una birra: facilità di bevuta, equilibrio ed eleganza.



“Coniugare artigianalità con evoluzione tecnologica e qualità costante nel tempo è una delle nostre maggiori sfide quotidiane.”



IL BERE / BIRRE - BIRRIFICIO DEL FORTE



FONDAMENTALI



CENTO VOLTE FORTE BLANCHE/WIT

Descrizione

Prodotta utilizzando anche frumento di varietà antiche, questa Wit si presenta paglierina e opalescente. Grazie alla rinfrescante speziatura donata dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitigherà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma soprattutto crudità di pesce e crostacei, frittelle, verdure, carni bianche e formaggi freschi.

Gradazione

4% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



GASSA D'AMANTE GOLDEN ALE

Descrizione

Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

Gradazione

4,5% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



MERIDIANO 0 E S B - PALE ALE

Descrizione

Ambrata dai riflessi ramati, presenta al naso le note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese. In bocca si avvertono il caramello, la frutta secca e il toffee, sapientemente bilanciati dalla luppolatura che regala un finale leggermente amaricante. Ottima come semplice bevuta, si abbina perfettamente a formaggi freschi, salumi, risotti, verdure grigliate e carni bianche arrosto.

Gradazione

5% alc

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



2 CILINDRI PORTER

Descrizione

Scura dai riflessi mogano, le cui tenui tostature, l'amaro contenuto e la piacevole morbidezza al palato le permettono di distinguersi dagli stereotipi delle birre scure. Il profumo distinto e il gusto vellutato richiamano il caffè e il cacao ed una delicata nota di liquirizia sul finale. Supera sé stessa con formaggi o pesce affumicati, carne o pesce alla griglia, dessert a base di caffè o cioccolato e con i dolci alle castagne.

Gradazione

5% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



LA MANCINA BELGIAN STRONG ALE

Descrizione

Chiara dai riflessi dorati presenta intensi profumi di frutta matura (pesca, albicocca, pera e ananas) e un leggero tono speziato donato dal lievito di stampo belga. Il gusto, caratterizzato da note dolci, è accompagnato dalla leggera luppolatura che contribuisce alla sua inaspettata beverinità e scorrevolezza.

Gradazione

7,5% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



REGINA DEL MARE DUBBEL

Descrizione

Di colore bruno, presenta il profumo intenso di frutta candita accompagnato da una leggera nota speziata di sottofondo. Al gusto sprigiona una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, agrumi e ciliegie). Sovrana della tavola nei pranzi principeschi, accompagna al meglio le pietanze più ricche, formaggi stagionati, dolci alla frutta ed il meritato relax del dopocena.

Gradazione

8%

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt

CELEBRATIVE



COLLE SUD SESSION IPA

Descrizione

Birra chiara che, in compagnia della generosa nota fruttata dei luppoli neozelandesi e dell'agrumata speziatura di pepe nepalese, condurrà il vostro palato in una scalata aromatica fino alla sommità di un'aulente risveglio primaverile.

Gradazione

5% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



SAISON DEL VILLAGGIO SAISON

Descrizione

Contraddistinta dalle peculiarità sensoriali delle Saison belghe, storicamente consumate dai contadini per alleviare l'arsura del cuore e del corpo, è arricchita dai nuovi luppoli continentali e ornata da un piacevole aroma di fiori di sambuco.

Gradazione

6% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



FIOR DI NOPPOLO AMERICAN PALE ALE

Descrizione

Ale ambrata, prodotta impiegando fiori freschi delle nostre coltivazioni, che strizza l'occhio alla moda delle IPA ma con un taglio tutto personale. Le aromaticità del luppolo appena colto le conferiscono infatti profumi fragranti ed un tono amaricante continuo, cremoso e non invadente nel pieno rispetto dello "stile del Forte".

Gradazione

6% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



CINTURA D'ORIONE WINTER ALE

Descrizione

La sua struttura è una costellazione di sensazioni: morbidezza, rotondità, dolcezza di frutta caramellata, uvetta, canditi e miele. Risplende se abbinata a salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti robusti e dolci tipici invernali.

Gradazione

10% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 1,5 lt
24 lt



CONTEMPORANEE



THEKLA DDH IPA

Descrizione

Caratterizzata dal vivace profumo dei luppoli americani Citra, Mosaic e il nuovo Krush, la Thekla ha un colore dorato pieno e aspetto pulito. Il ventaglio nasale associa temi principalmente panificati, agrumati e fruttati. Il corpo è leggero, la bollicina soffice, il finale pulito e asciutto.

Gradazione

5,7% alc.

Formato Vendita

330 ml /24 lt



ELECTRA MICRO IPA

Descrizione

Electra si distingue per una struttura leggera, ma al tempo stesso piacevole ed elettrizzante. Aromatica, profumata e perfettamente bilanciata, si presenta con un colore chiaro e un aspetto limpido. Al naso sprigiona intense note fruttate che invitano al primo sorso, mentre in bocca il corpo leggero e scorrevole lascia spazio a una scossa di gusto che sorprenderà.

Gradazione

3,8% alc.

Formato Vendita

330 ml /24 lt



PALATIA ITALIAN PILS

Descrizione

Birra a bassa fermentazione in stile Italian Pils, caratterizzata dalla più intensa luppolatura. La Palatia ha un colore paglierino carico coronato da una copiosa schiuma bianca. Al naso profumi di panificato, erba tagliata, pepe bianco, fiori diiglio. La sorsata ha una corsa scattante, caratterizzata da una corporatura leggera, una carbonazione pimpante e un finale secco con una nota amaricante incisiva.

Gradazione

4,7% alc.

Formato Vendita

24 lt



SASKIA GOSE

Descrizione

Ispirata alle Gose tedesche, la Saskia ne interpreta lo spirito ricevendo una canonica aggiunta di sale marino e coriandolo. Un colore paglierino tenue, delicatamente velato, olfatto con note di yogurt magro e panificato da pasta madre, agrumato e fruttato. Al sorseggio sapida e acida, un finale asciutto e dissetante.

Gradazione

4,2% alc.

Formato Vendita

24 lt

ITINERANTI



15 VOLTE FORTE MEXICAN LAGER

Descrizione

Una birra chiara e leggera, 4,2% vol., con piacevoli note agrumate di lime e delicati richiami di pepe rosa. Al palato è fresca, scorrevole e dal finale asciutto, con un amaro contenuto che la rende estremamente facile da bere.

Gradazione

4,2% alc.

Formato Vendita

330 ml /24 lt

RADICI



IL TRALCIO ITALIAN GRAPE ALE

Descrizione

Un intreccio tra mosto di malto d'orzo e mosto d'uva da vino, due tipi di lieviti diversi, uno brassicolo e l'altro enologico, la portano a raggiungere una gradazione alcolica molto vicina a quella dei vini spumantizzati. Viene sottoposta al processo del "Metodo Classico"; quindi a seguito del riposo in orizzontale viene effettuata la sboccatura e successiva ricolmatura.

Gradazione

12% alc.

Formato Vendita

750 ml



BIRRASANTA BARREL AGED

Descrizione

Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

Gradazione

16% alc.

Formato Vendita

500 ml



STILLA BIANCA ACQUAVITE DI BIRRA

Descrizione

Invecchiata 12 mesi in barrique di acacia con bassa tostatura. Si presenta con un bel colore dorato. Ad un primo esame olfattivo su mano emergono note di fieno, vaniglia, frutta candita, uva sultanina, pasta di mandorle, mela cotta. Con un esame più approfondito al bicchiere piacevoli sentori di tabacco e ciliegia sotto spirito, malto, vaniglia. Gradevoli note balsamiche. Al palato mostra un buon equilibrio, è caldo e lascia la bocca pulita e piacevolmente fresca.

Gradazione

42% alc

Formato Vendita

500 ml

