



BLONDE ALE TONY

€

Alc. 5 %

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito, zucchero. Tempo e passione.

La Blonde ale, color oro intenso, luppolo medio con aromi speziati in questo caso è stata utilizzata una sola varietà di luppolo. Presenza in piccole percentuali di frumento ed un leggero fruttato dato dal lievito che si avverte nella parte iniziale nel complesso ben bilanciata e molto bevibile. Servire ad una temperatura di 5/6 gradi.



BLANCHE NINA

€

Alc. 4 %

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, frumento, avena, luppolo, buccia d'arancia, coriandolo, lievito, zucchero. Tempo e passione.

La Blanche ha un colore giallo paglierino, la buccia d'arancia viene percepita nella parte iniziale. Corpo medio ed un piacevole sentore di grano, con un finale leggermente secco. Sul finale inoltre vengono percepite le note pepate del coriandolo. Il tasso alcolico contenuto e le spezie utilizzate danno vita ad una birra delicata e rinfrescante. Servire ad una temperatura di 5/6 gradi.



AMBER ALE ROSY

€

Alc. 5,9 %

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero. Tempo e passione.

La amber ale è prodotta con luppoli americani centennali ed amarillo con un aroma intenso, agrumato floreale che va a contrapporsi con il dolce dei malti d'orzo caramellati. Si possono percepire note di liquirizia e di caffè tostato. Corpo medio colore tra ambrato e ramato profondo. Servire ad una temperatura di 7/8 gradi.



HONEY ALE NANDO

€

Alc. 5,3 %

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, miele di castagno dell'irpinia, luppolo, lievito, zucchero.

La Honey Ale, color arancione rame, con sentori di miele che accompagnano tutta la bevuta. In bocca rilascia il tipico gusto amarognolo del miele di castagno che non sovrasta però il sapore della birra. Servire ad una temperatura di 8/10 gradi.



TRIPEL LUKE

€

Alc. 8 %

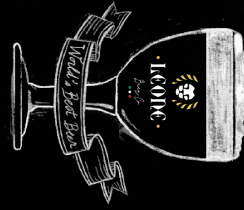
INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, mela cotogna, luppolo, lievito, zucchero.

La tripel, di colore giallo intenso caratterizzata dall'utilizzo di mela cotogna, presenta un bouquet complesso. Si percepiscono esteri fruttati. Si distingue subito il profumo tipico della mela cotogna. Il sapore del malto Pils è moderato, la schiuma è di colore bianco mentre il luppolo ha un gusto morbido. La Tripel ha un contenuto di alcool ingannevole, infatti pur avendo una gradazione alcolica dell'8% non ha il classico sapore dell'alcool, dando vita ad una birra strutturata ma allo stesso tempo semplice da bere.

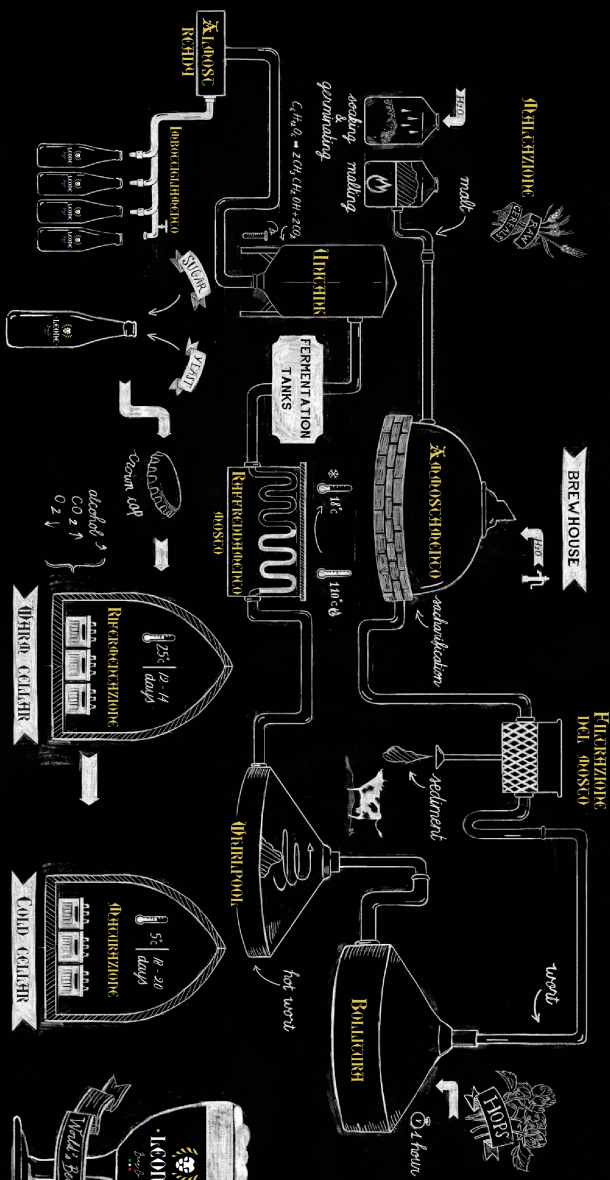


• La birra con il cuore di un leone •

more —
AROMA
&
FLAVOUR



LEONE
Beer Co.



• Bevi pulito • Bevi artigianale • Bevi italiano •

Un sogno che parte da lontano, passa da Amsterdam ed arriva in Canada, per poi realizzarsi nel Sud Italia.

Leone Beer Company è un microbirrificio ARTIGIANALE ed INDIPENDENTE che produce birre tradizionali con macchinari di ultima generazione senza ricorrere alla filtrazione né alla pastorizzazione senza aggiunta di conservanti né additivi, utilizzando materie naturali e selezionate. Nelle nostre birre ci sono storie di viaggi di culture di amici, la tua sbornia non sarà più quella di prima.



Cheers



LEONE

Beer Co.

leonebeercompany.it