

SMAART6 L'italiana

LAGER

*Birra artigianale
di finissima qualità*

UNA BIONDA CREMOSA E PROFUMATA

SMAART6 LAGER è una pregiata bionda artigianale non pastorizzata e non filtrata, con un corpo armonioso e intenso.

Profumi dell'Italia del Sud e note di frutta la rendono eccezionale non solo al consumatore esperto.

Una birra equilibrata con un gusto pieno e raffinato.

SCHEDA TECNICA

Colore: Dorato

Corpo: Rotondo

Amaro: Moderato

Fermentazione: Bassa

Equilibrio gustativo: Equilibrato

Schiuma: Compatta di grana fine

Gradazione alcolica: 5,7% Vol

Grado Palato Iniziale: 13 °C

Frizzantezza: Moderata

Aroma: Fruttato

Formato: Bottiglia in vetro da 33 cl e da 75 cl

Imballo: Cartone 6x 33 cl, 6x 75 cl

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti di mare, carni bianche, tempure

Contiene: Acqua, luppolo, malto d'orzo, lievito

Servizio:

- Servire ad una temperatura 6-8 °C

- Servire in bicchiere Balloon con cestello di ghiaccio per la bottiglia



SMAART6 L'italiana

WEIZEN

*Birra artigianale
di finissima qualità*

STILE BAVARESE, GUSTO ITALIANO

SMAART6 WEIZEN è una birra artigianale non pastorizzata e non filtrata, con avvolgenti aromi fruttati e note di banana fusi a quelle agrumate del luppolo. L'aspetto è naturalmente torbido e il sapore estremamente equilibrato e delicato. Una birra di frumento vivace e fresca, perfetta per i più particolari abbinamenti.

SCHEDA TECNICA

Colore: Giallo paglierino opaco

Corpo: Strutturato

Amaro: Basso

Fermentazione: Alta

Equilibrio gustativo: Armonioso e fresco

Schiuma: Abbondante e persistente

Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Grado Palato Iniziale: 12,5 °C

Frizzantezza: Vivace

Aroma: Ampio spettro aromatico, fruttato con note di banana

Formato: Bottiglia in vetro da 33 cl e da 75 cl

Imballo: Cartone 6x 33 cl, 6x 75 cl

Abbinamenti: Pietanze di pesce, pizza, pasta fresca, e formaggi di media stagionatura

Contiene: Acqua, luppolo, malto di frumento, malto d'orzo, lievito

Servizio:

- Servire ad una temperatura 7-10 °C

- Servire in bicchiere Balloon ghiacciato con cestello di ghiaccio per la bottiglia



SMAART6 L'italiana

DOPPIO MALTO

*Birra artigianale
di finissima qualità*

UNA BIRRA DI CARATTERE

SMAART6 DOPPIO MALTO è una birra artigianale non pastorizzata e non filtrata, che riesce a proporre tutto l'aroma e il gusto di una birra scura di altissima qualità. Creata da un fine malto scuro miscelato ad un briciolo di malto caramellato, trasmette dal primo sorso le note della tostatura artigianale. Un'esperienza sensoriale per il suo corpo deciso e la fusione di colori scuri e sapori intensi.

SCHEDA TECNICA

Colore: Ambrato con riflessi bronzei

Corpo: Strutturato

Amaro: Percettibile

Fermentazione: Bassa

Equilibrio gustativo: Notevole

Schiuma: Cremosa di colore ambrato scuro

Gradazione alcolica: 7,5% Vol

Grado Palato Iniziale: 19,5 °C

Frizzantezza: Moderata

Aroma: Malto scuro e malto caramellato fuso alla tostatura

Formato: Bottiglia in vetro da 33 cl e da 75 cl

Imballo: Cartone 6x 33 cl, 6x 75 cl

Abbinamenti: Aperitivi, carni rosse alla brace o al forno, salumi e formaggi

Contiene: Acqua, luppolo, malto d'orzo, lievito

Servizio:

- Servire ad una temperatura 6-9 °C

- Servire in bicchiere Balloon con cestello di ghiaccio per la bottiglia



SMAART6 L'italiana

PRODUZIONE

Tutte le nostre birre vengono prodotte in maniera tradizionale e artigianale interamente sul territorio pugliese e rispettano il Decreto di Purezza Bavarese.



MISSION

SMAART6 L'italiana si prefigge l'obiettivo di garantire una **linea di altissima qualità per la ristorazione.**

L'intera gamma racchiude i sapori e le storie di una famiglia di produttori birrai.

La nostra filosofia è quella di rivolgerci solo a **ristoranti esclusivi di zona, max 2.**

Essi sono veri e propri punti di riferimento per i nostri consumatori e saranno promossi su i nostri siti internet.