



BIRIFICIO  
DEI  
CASTELLI



## BIRIFICIO DEI CASTELLI (Arcevia, Ancona)

Il progetto è nato nel 2012 da Giovanni e Roberto dopo un decennio di homebrewing e esperienze formativi in Italia e all'estero.

Birrificio dei Castelli è come un laboratorio in continua evoluzione che ha come obiettivo la ricerca di un prodotto realizzato nel rispetto della tradizione brassicola, senza alcun processo di filtrazione e pastorizzazione.

Accurata scelta delle materie prime, lunghi tempi di produzione e maturazione, cura del dettaglio e pazienza.

Pluripremiati in diversi concorsi, sia in Italia che all'estero.

DISPONIBILE DA APRILE A OTTOBRE



### SUAVE Blanche

5,3% vol.

CHIARA

**Fusto Polykeg 24 lt**

Con malto d'orzo e frumento, schiuma abbondante e persistente. Il mix dei malti, delle spezie e il lievito utilizzato fanno emergere sentori fruttati e speziati. In bocca la lieve acidità e la vivace frizzantezza la rendono dissetante e piacevole da bere.



### ULTIMATUM Tripel

8% vol.

CHIARA

**Fusto Polykeg 24 lt**

Giallo brillante, schiuma fine e persistente. Emergono profumi di frutta matura con delicate note speziate. In bocca le note dolci del malto sono accompagnate da una gradevole luppolatura che la rende inaspettatamente fresca e bevibile nonostante la gradazione alcolica.





## SOSIA DDH Session IPA

4,5% vol.

CHIARA

18\*33 Cl lattina - Fusto Polykeg 24 lt

Color giallo brillante, schiuma abbondante e cremosa. Il bouquet di luppoli americani sprigiona intensi profumi di frutta esotica con richiami a note di litchi e passion fruit.

Le sensazioni fruttate si ritrovano in bocca dove il corpo snello e una vivace bollicina rendono la bevuta scorrevole e rinfrescante.



DISPONIBILE DA NOVEMBRE AD APRILE



## CALIX NIGER Chocolate Stout

6,7% vol.

SCURA

Fusto Polykeg 24 lt

In bocca un'intensa esperienza aromatica sprigionata dall'unione di cacao, luppolo neozelandese e malti torrefatti. Una forte nota di cacao, ingentilita da un accenno di mora, avvolge il palato.





## EXTREMA RATIO Double IPA

7,4% vol.

CHIARA



18\*33 Cl lattina - Fusto Polykeg 24 lt

La luppolatura a freddo sprigiona al naso sentori fruttati ed erbacei. Birra di grande personalità; al palato il deciso amaro viene bilanciato dal carattere maltato che, unito all'estrema luppolatura, nasconde la gradazione alcolica e lascia un finale piacevolmente secco e amaro.



## CARPE DIEM Gluten Free IPA



5,7% vol.

CHIARA

18\*33 Cl lattina

Color giallo brillante, schiuma fine e compatta. Al naso sono percepibili sentori agrumati di pompelmo con note balsamiche e resinose. Al palato il gusto fruttato apre ad un finale secco e piacevolmente amaro.



## BREVIS FUROR DDH IPA

6,3% vol.

AMBRATA



18\*33 Cl lattina - Fusto Polykeg 24 lt

Al naso emergono intensi aromi di frutta esotica, con chiari richiami al passion fruit, papaya e pesca. Fresca e asciutta al palato dove già al primo sorso spiccano le forti note fruttate dei luppoli che lasciano spazio ad un finale equilibrato e piacevolmente amaro.

