



VETRA (Caronno Pertusella, Varese)

Vetra nasce da un gruppo di amici provenienti da esperienze molto diverse, ma con un obiettivo in comune: rendere la birra buona e accessibile a tutti.

I fondatori hanno unito alla genialità del mastro birraio Stefano Simonelli, gli skill di Andrea Paci in ambito mixology e gestione locali

e il talento in ambito marketing, comunicazione e branding di Gabriele Cucinella, Stefano Maggi e Ottavio Nava. Sono stati scelti cinque stili diversi, che compongono la “headline” di Vetra: Pils, Pale, IPA, Saison e Black. Alle birre che compongono la headline di base si aggiungono birre speciali, che nascono da ispirazioni e idee di ricetta specifiche.

Le ispirazioni non si limitano agli stili, ma si estendono fino alla mixology: Andrea Paci, con la sua esperienza in ambito bartending, non mancherà di esplorare frontiere della mixology applicata alla birra. Dal nome “Vetra”, alla tagline “Birra di strada”, all’identità visiva, il branding si ispira alla cultura di strada, o meglio alla “controcultura”, basata sulla convinzione che un buon prodotto possa essere per molti, non per forza per pochi.

DISPONIBILE DA DICEMBRE FINO AD ESAURIMENTO



LORDZ Double IPA

8,1% vol.

CHIARA

12*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt
Baionetta

Un bombing di luppolicolora una bevuta potente ma instancabile. Fruttata, facile da bere, adatta per la stagione fredda. Luppolo: Mosaik, Citra e Centennial. Birra ad alta fermentazione.



VETRA IPA Ipa

6,6% vol.

AMBRATA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Dominata da aromi luppolati. Utilizza in prevalenza un luppolo australiano, Enigma, eccezionale: ha sentori di polpa d’arancia e note esotiche. Un viaggio tra vecchio e nuovo mondo, tra malti caramellati e amaro deciso. Pronti a salpare!





BOCK
Bock

6,3% vol.

AMBRATA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Partenza da Einbeck, tappa ad Anversa, poi deviazione per Lubiana. Lo stile classico tedesco si reinventa in un viaggio verso l'Italia. Malto: Pils, Monaco e Special B. Luppolo: Styrian Golding e Tettngang Tettnganger.



VETRA PALE
American Pale Ale
Gluten Free



5,4% vol.

CHIARA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Molto beverina, impresiosita da schiuma color panna di media persistenza. Al naso colpisce per i sentori erbacei e floreali, in bocca il corpo medio e la vivace carbonazione regalano piacevoli sensazioni.



VETRA PILS
Pils

4,9% vol.

CHIARA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Sentori di crosta di pane, miele e cereali introducono ad una bevuta pulita, dal finale secco e un bel taglio amaro. Un taglio erbaceo si accomoda su un treno di malto che parte dalla Germania e arriva nel centro esatto del tuo bicchiere.





TRIPEL SIX

Tripel

7,7% vol.

CHIARA

Fusto Polykeg 24 lt Baionetta



Una Belgian ale di malto chiaro con note di pesca e scorza di agrumi canditi. Ad alta fermentazione con lievito belga d'abbazia.

DISPONIBILE DA MAGGIO A SETTEMBRE



LOOP

Session Ipa

3,5% vol.

CHIARA

12*33 Cl lattina / Fusto Polykeg 24 lt Baionetta



Una jam di luppoli da Nuova Zelanda, Slovenia e Germania. L'esplosione di profumi di una IPA su una base fresca e leggera. Da bere senza pensieri, sorso dopo sorso, in loop. Luppoli: Nelson Sauvin, Styrian Golding e H. Blanc

