



## Birrificio Oltrepò

- **OLTRE**, Tipo Pils da 4,8%, semplice, fresca, leggera e molto beverina.
- **CASTANA**, Strong Ale da 7,5% con miele di castagno dei boschi di Valverde e delle terre alte dell'Oltrepò Pavese. Perfetto bilanciamento tra la dolcezza del miele ed il sapore della castagna, il tutto impreziosito da luppoli che ne esaltano la rotondità del gusto.
- **CASTANA HIVER**, Strong Ale da 8,0% con miele di castagno dei boschi di Valverde e delle terre alte dell'Oltrepò Pavese. Versione invernale della Castana, ancora più corposa grazie ad un utilizzo abbondante di miele di castagno esaltato oltre che dal luppolo (galaxy) in dry hop anche dalla spezzatura di anice stellato.
- **CASTANA BARRIQUE**, Strong Ale da 7,7% con miele di castagno dei boschi di Valverde e delle terre alte dell'Oltrepò Pavese. La nostra Castana ha riposato per 12 mesi in botti di rovere che le hanno regalato note legnose e torbate.
- **IBRIGA**, IGA da 10,0%, ottenuta utilizzando mosto d'uva di vitigno Pinot Nero caratteristico dell'Oltrepò Pavese con cui si producono alcuni dei più prestigiosi e premiati spumanti italiani. Sono trascorse meno di 24 ore tra la spremitura dell'uva e la cotta per questa "birra da meditazione".
- **IBRIGA BARRIQUE**, IGA da 9,5%, la nostra Ibriga riposa 12 mesi in botti di rovere contenenti Chardonnay dell'Oltrepò pavese. Una birra ancora più complessa rispetto alla già sorprendente versione base.
- **LAPA**, APA da 4,8%, un progetto che utilizza mieli particolari su una ricetta base con luppoli americani. Gli IBU sono 40, la chiusura dipende dal miele utilizzato... erba medica (Lapa#1) oppure taglio (Lapa#2).
- **TARAXA**, Saison da 5,1%, al miele di tarassaco e pepe. Il miele di tarassaco regala una chiusura amara ma pulita ed estremamente equilibrata.
- **ASTUTA**, Stout da 5,5%, con miele di melata delle colline dell'Oltrepò Pavese.
- **BEFANA CHINATA 2019** by Pizzeria, Christmas Belgian Ale da 9,0%.