



BIRRA ARTIGIANALE CAMPO BIONDO

NON FILTRATA
NON PASTORIZZATA



SOLARE

È UNA BIRRA DI 5.1° ALC CHIARA E DISSETANTE A BASSA FERMENTAZIONE, DOVE EMERGONO AROMI FLOREALI DATI DAL LUPOLO ED UN GUSTO LEGGERO E PULITO DATO DAL MALTO.

SI SPOSA CON LA PIZZA E GLI AFFETTATI.



MISTICA

È UNA BIRRA COLOR ORO INTENSO DOPPIO MALTO DI 7.5° ALC NELLO STILE TRIPEL AD ALTA FERMENTAZIONE. DA GUSTARE A PICCOLI SORSI PER ASSAPORARLA NELLA SUA COMPLESSITÀ DI AROMI SPEZIATI E SENTIRE IN BOCCA UNA VARIETÀ DI FRUTTI A PASTA BIANCA E GIALLA.

IDEALE CON CROSTACEI.



BREZZA

È UNA BIRRA ABBASTANZA CORPOSA DI COLORE AMBRATO CHIARO A BASSA FERMENTAZIONE DI 5.6° ALC NELLO STILE OKTOBERFEST MARZEN. ORIGINARIAMENTE QUESTA BIRRA VENIVA FATTA A MARZO E TENUTA FINO AD OTTOBRE PER LA FAMOSA FESTA DELLA BIRRA A MONACO DI BAVIERA.

È ADATTA PER FESTEGGIARE, MA DATA LA SUA FORZA PUÒ ESSERE ABBINATA A PIATTI DI CARNE COTTA AL FORNO O ALLA BRACE.



RADIOSA

È UNA BIRRA DI 5° ALC MOLTO CHIARA E DISSETANTE A BASSA FERMENTAZIONE, DOVE EMERGONO AROMI AGRUMATI DATI DAL LUPOLO AMERICA ED UN GUSTO CHE RICHIAMA LA VANIGLIA. È UNA DELIZIA PER LE CALDE GIORNATE ESTIVE.

PUÒ ESSERE BEVUTA COME APERITIVO O CON PIATTI LEGGERI E DI PESCE.



ECLISSI

È UNA BIRRA DI COLORE ROSSO RUBINO DI 6° ALC, AD ALTA FERMENTAZIONE. SI PRESENTA CON UNA SCHIUMA COMPATTA E SOLIDA, EMANA UN PROFUMO MALTATO E CARAMELLATO CON GUSTO DI PANE TOSTATO ED UNA LEGGERA NOTA FRUTTATA DI CILIEGIA.

DA ABBINARE A CARNI ROSSE E STRUTTURATE.



ESOTICA

È UNA BIRRA NELLO STILE WEIZEN DI COLORE CHIARO AD ALTA FERMENTAZIONE DI 5.4° ALC. ALL'ASPETTO SI PRESENTA VELATA (CARATTERISTICA DI QUESTO STILE) MENTRE AL NASO ESPRIME TONI SPEZIATI DI CHIODI DI GAROFANO E DI LIMONE CONTINUANDO IN BOCCA CON GUSTO FRUTTATO DI BANANA LEGGERMENTE ACIDULA NE ESCE UNA BIRRA RINFRESCANTE E DISSETANTE.

IDEALE CON CARNI BIANCHE.



FIORITA

BIRRA AMBRATA DI 5.8° ALC IN STILE IPA (APA), DATO L'UTILIZZO DI LUPPOLI AMERICANI E NEO ZELANDESI. PRESENTA PROFUMI ESOTICI DI ANANAS, POMPELMO, UVA SPINA, PEPE BIANCO E CUMINO. IN BOCCA STUPISCE CON UN AMARO AVVOLGENTE DAI TONI CALDI E MOLTO EQUILIBRATI. LIEVEMENTE RESINOSO E PERSISTENTE IL RETROGUSTO, ESTREMAMENTE PIACEVOLE IL RETRO OLFATTO.



BIRRA DEL NONNO

BIRRA SCURA DI 7° ALC NELLO STILE SCOTCH ALE. DALL'UTILIZZO DI MALTI SCURI E TOSTATI EMERGONO AROMI DI CIOCCOLATO E MIELE, IN BOCCA SI SENTONO I GUSTI DI CAFFÈ, LIQUIRIZIA E NOCCIOLA, IL TUTTO MOLTO EQUILIBRATO E DELICATO GRAZIE ALL'USO DEI LUPPOLI INGLESI. LA SCHIUMA È Densa E DI COLOR CAPPUCCINO.

SPOSALIZIO PERFETTO CON FORMAGGIO GORGONZOLA E MONTASIO O DI TIPOLOGIA LEGGERMENTE SALATI. DESSERT, GELATO, DOLCI A BASE DI CIOCCOLATO.

CONSELVE (PD)
VIA PADOVA, 6
TEL: 3880441336 / 3478130745
BIRRIFICIOCAMPOBIONDO@GMAIL.COM
WWW.CAMPOBIONDO.IT