



la **Buttiga**  
CRAFT BREWERY

2023

# LA STORIA DI "LA BUTTIGA"



LA BUTTIGA NASCE A PIACENZA NEL 2011, ALL'INTERNO DI UNA CORTE DEL XV SECOLO, DALLA VOLONTÀ DI QUATTRO SOCI, CHE DECIDONO DI RILEVARE L'ATTIVITÀ INIZIATA NEL 2008.

IL CASCINALE, CON LE SUE VOLTE IN MATTONI, I CAVALLI, LE GALLINE, IL BELLISSIMO FRUTTETO ED IN PARTICOLARE LA STALLA, HA VISTO L'EVOLVERSI DELLE NOSTRE AVVENTURE. L'INIZIO TRAVAGLIATO, UN TRAVOLGENTE MIX DI INCOSCENZA E TOTALE DEDIZIONE ALLA "CAUSA BUTTIGA", CI HA VISTO PARTECIPARE A QUALSIASI FIERA, EVENTO, DEGUSTAZIONE, COLLABORAZIONE, A TUTTO QUELLO CHE POTESSE FARCI CONOSCERE QUESTO STUPENDO MONDO E VICEVERSA.



DOPO MENO DI DUE ANNI CAPIAMO CHE PER POTER COMPETERE CON UN MERCATO IN CONTINUA EVOLUZIONE E ANCORA TROPPO DOMINATO DALLA BIRRA INDUSTRIALE OCCORREVA CRESCERE DA TUTTI I PUNTI DI VISTA. NEL 2013 CAMBIAMO L'IMPIANTO AUMENTANDO LA PRODUZIONE, IMPARIAMO A MIGLIORARE LA QUALITÀ, A DARE STABILITÀ ALLE BIRRE, AD AVVIARE LE PRIME SPERIMENTAZIONI E ALLO STESSO TEMPO A FARCI VEDERE IN OGNI ANGOLO D'ITALIA. QUESTA CONTINUA CRESCITA CI PORTA AD UN IMPORTANTE CROCEVIA CON CONSEGUENTE CAMBIO DI ROTTA, NEL DICEMBRE 2016 PER LA PRIMA VOLTA LA CLAIRE DELLA "BUTTIGA BEER ROOM" DI VIA PAOLO SARPI 64 A MILANO, VIENE ALZATA.

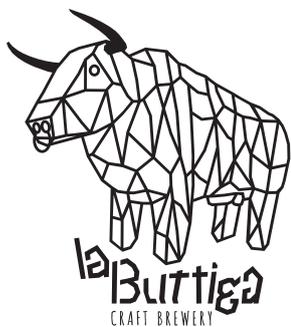


LE GRANDI SODDISFAZIONI CI PORTANO ALL'APERTURA DELLA SECONDA BEER ROOM, IN VIA MELCHIORRE GIOIA 194, SEMPRE NEL CAPOLUOGO LOMBARDO, NEL MAGGIO DEL 2019. GRAZIE ALLA CONTINUA CRESCITA DEI NUMEROSI AVVENTORI DELLE BEER ROOM E DELLA DISTRIBUZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE, LA BIRRA PRODOTTA NON BASTA PIÙ E ARRIVIAMO A DOVER LASCIARE LA STORICA SEDE (IN ATTESA DI PROGETTI FUTURI...) E A CAMBIARE ANCHE IL SECONDO IMPIANTO PRODUTTIVO. LA NUOVA SEDE, SEMPRE PIACENTINA, CON I NUOVISSIMI MACCHINARI È ATTIVA DA MAGGIO 2022, APPENA IN TEMPO PER PERMETTERCI DI APRIRE NEL LUGLIO 2022, ANCHE LA TERZA BEER ROOM MILANESE, IN VIALE ISONZO 10.



LE IDEE SONO ANCORA TANTE E LA VOGLIA DI REALIZZARLE È LA STESSA DEI PRIMI GIORNI...

"BEVI COME UN TORO", IL NOSTRO CLAIM CHE CI RIPORTA ALLE ORIGINI, ALLA EX STALLA DI QUEL VECCHIO CASCINALE DA CUI SIAMO PARTITI, RAPPRESENTA IL NOSTRO APPROCCIO AL LAVORO E ALLA VITA; LA NOSTRA FAMIGLIA, I NOSTRI CLIENTI E AMICI, ESPRIME LA CARICA E LA PASSIONE CHE OGNI GIORNO METTIAMO IN TUTTO QUELLO CHE FACCIAMO.



# LE BIRRE CLASSICHE



## BUTTIGA

**TIPOLOGIA: GERMAN ALE - 4,5% vol - 11,10° P**



BUTTIGA DI BUTTIGA VUOLE ESSERE LA "BIRRA PER TUTTI". UN OMAGGIO DEDICATO ALLA NOSTRA PRIMA "CULLA", NATO PER ONORARE IL RECENTISSIMO PASSAGGIO NELLA NUOVA SEDE PRODUTTIVA. MALTO PILS E UN PO' DI FRUMENTO LE DONAMO UN CORPO SNELLO E DI FACILE BEVA. I LUPPOLI TEDESCHI UN'AROMA FLOREALE CON UNA SFUMATURA SPEZIATA. LEGGERA E DALL'AMARO CONTENUTO.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, FRUMENTO, LUPPOLO, LIEVITO.

### FORMATI DISPONIBILI:

FUSTO DA 20 LT  
FUSTINO DA 5 LT  
BOTTIGLIA DA 75 CL  
BOTTIGLIA DA 33 CL  
LATTINA DA 33 CL

## ALWAYS STANDING

**TIPOLOGIA: BLANCHE - 4,2% vol - 11,00° P**



BIRRA BIANCA RESA UNICA DALLA MORBIDEZZA E DAI PROFUMI DI PETALI DI ROSA. ALLA PUNTA DI CORIANDOLO E AI SENTORI DI AGRUMI (ARANCIA DOLCE E LIME), SI AGGIUNGONO NOTE BALSAMICHE E FRUTTATE ED UN FRESCHISSIMO FINALE SECCO.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, FRUMENTO, AVENA, LUPPOLO, LIEVITO, CORIANDOLO, BUCCIA D'ARANCIA, BUCCIA DI LIME, PETALI DI ROSA (0,1%).

### FORMATI DISPONIBILI:

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# PILS IN LOVE



**TIPOLOGIA: PILSNER - 4,5% vol - 11,30° P**



DALLA NOSTRA IRREFRENABILE SETE DI AMORE, NASCE PILS IN LOVE. SI PRESENTA DI LUMINOSO COLOR GIALLO PAGLIERINO E CON UNA FITTA SCHIUMA, L'ABBRACCIO DELLE NOTE MALTATE CON IL FAVOLOSO PROFILO AROMATICO CEDUTO DAI DIVERSI LUPPOLI TEDESCHI, TI FARÀ INNAMORARE DELL'UNICA BASSA FERMENTAZIONE DI CASA BUTTIGA.

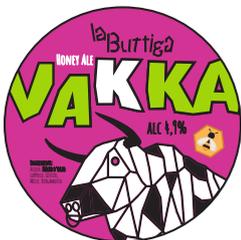
INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
LATTINA DA 33 CL

# VAKKA

**TIPOLOGIA: HONEY ALE - 4,9% vol - 11,50° P**



BIRRA CHIARA CARATTERIZZATA DA MIELE DI TIGLIO E AILANTO E SCORZA DI BERGAMOTTO IN DRY HOPPING. IN BOCCA IL NETTARE OFFRE UN INGRESSO DOLCE E MORBIDO, CEDENDO A UN FINALE PIÙ SECCO E BALSAMICO DATO DALL'AGRUME E DAL LUPPOLO POLARIS.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, MIELE DI TIGLIO E AILANTO (1,1%), BUCCIA DI BERGAMOTTO.

**FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# BORGATA

**TIPOLOGIA: BITTER ALE - 4,2% vol - 10,40° P**



INTERESSANTE EQUILIBRIO TRA DOLCE E AMARO. BORGATA È INTENSA NELLE SUE NOTE DI MALTO, MA ANCOR PIÙ IN QUELLE DEI LUPPOLI NOBILI UTILIZZATI. QUESTA BIRRA, CARATTERIZZATA DAL CORPO PIENO E DA GRADEVOLI NOTE DI CARAMELLO, VIENE BILANCIATA DA TONI FRESCI ED ERBACEI, RIMANENDO COSÌ ESTREMAMENTE BEVERINA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# SOPHIA

**TIPOLOGIA: STOUT - 4,5% vol - 12,50° P**



IL CORPO AVVOLGENTE E LA SCHIUMA PANNOSA E PERSISTENTE ABBRACCIANO UN PIACEVOLE AROMA CARATTERIZZATO DAI GRANI TORREFATTI. LA DOLCEZZA DEI MALTATI OFFRE INTENSI SENTORI DI CAFFÈ E DI CIOCCOLATO FONDENTE, MENTRE I LUPPOLI UTILIZZATI EQUILIBRANO QUESTA BIRRA RENDENDOLA SPECIALE.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, AVENA, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# GIACOBAZZI

TIPOLOGIA: BLONDE ALE - 5,2% vol - 11,50° P



BIRRA CHIARA DALLE MORBIDE MA PERSISTENTI NOTE MALTATE, REALIZZATA CON LUPPOLI INGLESI DI NUOVA GENERAZIONE, ANCHE IN DRY HOPPING. DAL PROFILO AROMATICO RICCO DI SENTORI SPEZIATI ED ERBACEI CON INSOSPETTIBILI NOTE TROPICALI E AGRUMATE, TRA CUI RIBES NERO E POMPELMO. IL FINALE AMARO UNITO AD UNA BUONA SECCHENZA LA RENDE UNA BIRRA FRESCA E DISSETANTE, DI FACILE BEVUTA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
LATTINA DA 33 CL



# SOGNODORO

TIPOLOGIA: AMERICAN PALE ALE - 5% vol - 11,70° P



SAPORE MORBIDO E COMPLESSO OTTENUTO DALLA COMBINAZIONE DEI MALTI CON I CINQUE LUPPOLI: MOBILI INGLESI, DAL GUSTO FRESCO ED ERBACEO ED AMERICANI, DAL RICCO SAPORE AGRUMATO DI POMPELMO E MANDARINO. LA SCHIUMA FITTA E PERSISTENTE SI PERDE FRA GLI INTENSI PROFUMI DI QUESTA BIRRA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
FUSTINO DA 5 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# GÖSLAR 1826

TIPOLOGIA: GÖSE - 4,5% vol - 11,50° P



NATA DALLA COLLABORAZIONE CON PICCOLO BIRRFICIO CLANDESTINO. BIRRA DI FRUMENTO CARATTERIZZATA DALL'UTILIZZO DI BATTERI LATTICI CHE DONANO UNA FRESCHEZZA ACIDULA ARRICCHITA DA DELICATI PROFUMI DI BERGAMOTTO E RESA UNICA DALLA SAPIDITÀ OTTENUTA DALL'UTILIZZO DEL PREGIATO FLEUR DE SEL DI CAMARGUE.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, FRUMENTO, AVENA, LUPPOLO, LIEVITO, FLEUR DE SAL (0,12%), CORIANDOLO, BERGAMOTTO.

**FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# ACA' TORO

**TIPOLOGIA: PALE ALE - 4,9% vol - 11,00° P**



UNA SPLENDIDA PALE ALE, DELICATA, LIMPIDA, DALLA FITTA SCHIUMA E DALLA LUPPOLATURA INTENSA TENDENTE ALL'ERBACEO, CON NOTE FRUTTATE SUL TROPICALE. PROGETTO NATO DALLA COLLABORAZIONE CON "BREWBERRY" E CON LO STORICO GRUPPO PUNK "PUNKREAS". 1-2-3-4.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

## **FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
FUSTINO DA 5 LT  
LATTINA DA 33 CL

# RYE 3

**TIPOLOGIA: AMERICAN IPA - 6,2% vol - 14,50° P**



ELEGANTE COLOR ORO ANTICO, BUONA LIMPIDEZZA, SCHIUMA BIANCA E PERSISTENTE. I LUPPOLI DELLA YAKIMA VALLEY, DONANO UN PRIMO IMPATTO AGRUMATO ED ERBACEO LASCIANDO POI SPAZIO A SENTORI FRUTTATI E FLOREALI. IN BOCCA, L'APERTURA DOLCE, CEDE RAPIDAMENTE AD UNA SECCHENZA FINALE E AD UN LUNGO E RINFRESCANTE AMARO.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, SEGALE, LUPPOLO, LIEVITO.

## **FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
FUSTINO DA 5 LT  
LATTINA DA 33 CL

# FURIE'S TRIP

**TIPOLOGIA: TRIPEL - 9,2% vol - 18,40° P**



LA FURIE'S TRIP AL NASO È RICCHISSIMA, PIENA E PERSISTENTE. NOTE FRUTTATE, UN BEL FLOREALE E QUALCHE NOTA DI CARAMELLO. ALL'ASSAGGIO L'INGRESSO È DOLCE, PIENO E ROTONDO, DI FRUTTA CANDITA E BISCOTTO CHE DANZANO SUL CORPO PIENO, IL FINALE SVELA TUTTO IL CARATTERE INDOMITO DI QUESTA BIRRA: SECCA, DECISA CON UN LIEVE MA PERCEPIBILE AMARO A CHIUDERE LA BEVUTA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, AVENA, LUPPOLO, LIEVITO, ZUCCHERO CANDITO

## **FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 75 CL  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# PSYCHO IPA

**TIPOLOGIA: DOUBLE IPA - 7,1% vol - 16,50° P**

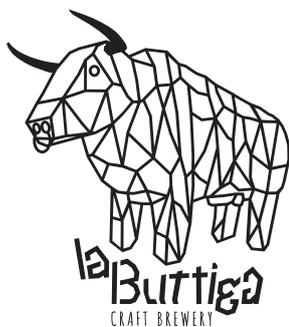


AL NASO UN BOUQUET MOLTO INTENSO ED INTRIGANTE DI FIORI TROPICALI, AGRUMI E FRUTTO DELLA PASSIONE. 199,8 IBU, RICCHI DI LUPPOLI AMERICANI ED OCEANICI, BEN BILANCIATI DAI MALTI CARAMELLATI, INVADONO PIACEVOLMENTE LA BOCCA, LASCIANDO UNA FRESCHENZA ED UNA SECCHENZA FINALE

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

## **FORMATI DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
FUSTINO DA 5 LT  
BOTTIGLIA DA 75 CL  
BOTTIGLIA DA 33 CL  
LATTINA DA 33 CL



# LE BIRRE STAGIONALI

## LIBERTA'

**TIPOLOGIA: KÖLSCH STYLE - 4,7% vol - 9,70° P**



DA APRILE A FINE SCORTE

IN COLLABORAZIONE CON BIRRIFICIO RETORTO NASCE QUESTA KÖLSCH TUTTA PIACENTINA. LE NOTE MALTATE RISPESCIAMO APPIENO LO STILE, LO SPLENDO PROFILO AROMATICO RICCO DI NOTE AGRUMATE, FRUTTATE E LIEVEMENTE SPEZIATE RICAVATO DA UNA LUPPOLATURA A FREDDO, RIGOROSAMENTE TEDESCA, SI ALLONTANA DAI CANONI DELLE BIRRE PRODOTTE A COLONIA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

## MIA ZIA

**TIPOLOGIA: SESSION IPA - 3,8% vol - 9,60° P**



DA MARZO A SETTEMBRE

IL CORPO ESILE ACCOMPAGNA UN NASO RICCO DI NOTE AGRUMATE E FRUTTI TROPICALI, ANANAS E MANGO SU TUTTI. IL FINALE RISULTA FRESCO E DAL LUNGO AMARO, CARATTERISTICA PROPRIA DI MIA ZIA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, AVENA, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
LATTINA DA 33 CL

## FRANCO THE REAPER

**TIPOLOGIA: SIDRO DI MELE - 5,5% vol**



DA FEBBRAIO A FINE SCORTE

SIDRO PICCANTE COLOR BIONDO ACCESO. AL NASO, IL PROFUMO DI MELA È LEGGERMENTE ACIDULO. IN BOCCA DIVENTA VIVACE. IL FINALE È RISERVATO ALLO ZENZERO E A QUEL SIMPATICISSIMO PEPERONCINO CHE RISPONDE AL NOME DI CAROLINA REAPER.

INGREDIENTI: SUCCO DI MELA, ZENZERO, LIEVITO, PEPERONCINO CAROLINA REAPER.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# BON NADAL

**TIPOLOGIA: SPICED STRONG ALE - 9% vol - 20,40° P**



DA DICEMBRE A GENNAIO

DAI PROFUMI ELEGANTI E DECISI. LA PARTICOLARE MISCELA DI SPEZIE E L'ELEVATA GRADAZIONE ALCOLICA DONANO UN INTRIGANTE SAPORE CHE RIEVOCA L'ATMOSFERA DELLE SERATE INVERNALI. DA SORSEGGIARE DAVANTI AL FUOCO IN COMPAGNIA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO, SPEZIE.

## FORMATI DISPONIBILI:

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 75 CL  
BOTTIGLIA DA 33 CL  
+MAGNUM DA 150 CL

# BLACK SHIT MONSTER

**TIPOLOGIA: RUSSIAN IMPERIAL STOUT - 9,2% vol - 21,30° P**



DA NOVEMBRE A FEBBRAIO

SI APRE AL NASO CON UNA COMBINAZIONE DI TOSTATO E FAVE DI CACAO. IN BOCCA È LA RADICE DI LIQUIRIZIA A FARE DA PADRONA. LA BEVUTA MORBIDA E DAL FINALE SECCO, LASCIA IL PASSO A UN AMARO DECISO, CON UNA POCO CELATA NOTA ALCOLICA

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, AVENA, LUPPOLO, LIEVITO.

## FORMATI DISPONIBILI:

FUSTO DA 20 LT  
LATTINA DA 33 CL

# BARGNOLINA

**TIPOLOGIA: BERLINER WEISSE - 4,3% vol - 10,00° P**



DA DICEMBRE A FINE SCORTE

LA NOSTRA NUOVISSIMA BERLINER WEISSE DAI 4,3% DI DELICATEZZA, CARATTERIZZATA DALL'UTILIZZO DEL "BARGNOLO", PRUGNOLO SELVATICO TIPICO DELLE NOSTRE ZONE. DALLO SPLENDOLO COLOR RUBINO PALLIDO E DALLE RICCHE NOTE FRUTTATE, PRUGNA E UVA SU TUTTE, CHE SI INTRECCIANO CON UNA PIACEVOLE DOLCEZZA E UNA DELICATA E MORBIDA ACIDITÀ LATTICA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO LUPPOLO, LIEVITO, PRUGNOLO SELVATICO (15%)

## FORMATI DISPONIBILI:

FUSTO DA 20 LT  
BOTTIGLIA DA 33 CL

# VITE AL LIMITE

**TIPOLOGIA: TRIPLE NEIPA - 10% vol - 20,50° P**



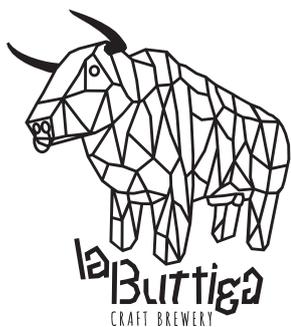
DA OTTOBRE A FEBBRAIO

NATA DALLA COLLABORAZIONE CON GLI AMICI DI MC77, QUESTA TRIPLE NEIPA È UNA BOMBA DA 10% VOL. CON IL CORPO VELLUTATO, L'ASPETTO VELATO E DALL'AMARO BEN CONTENUTO. UN'ESPLOSIONE DI AROMI TROPICALI E AGRUMATI SOPRA A TUTTI E ANCORA NOTE DI RESINA, MIELE E PESCA A COMPLETARE UNA FAVOLOSA COMPLESSITÀ. IL SAPIENTE UTILIZZO DEGLI ABBONDANTI LUPPOLI UTILIZZATI, NELLE VARIE FORME (PELLET, CRYO E INCOGNITO), CONTRIBUISCONO A NASCONDERE PERICOLOSAMENTE LA GRADAZIONE DA DOPPIA CIFRA DI QUESTA "HDHC TRIPLE NEIPA".

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, FRUMENTO, AVENA, LUPPOLO, ZUCCHERO, LIEVITO.

## FORMATI DISPONIBILI:

FUSTO DA 20 LT  
LATTINA DA 33 CL



# LE BIRRE ONE SHOT

OGNI 4 MESI USCIRÀ UNA NUOVA BIRRA IN EDIZIONE LIMITATA, FRA COLLABORAZIONI E NON, PRENOTABILE 60 GIORNI PRIMA DELL'USCITA.

IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE MANDERÀ TUTTE LE INFORMAZIONI E LE SPECIFICHE CON LARGO ANTICIPO.



## PSYCHO GIN

**TIPOLOGIA: LONDON DRY GIN - 44,5% vol**

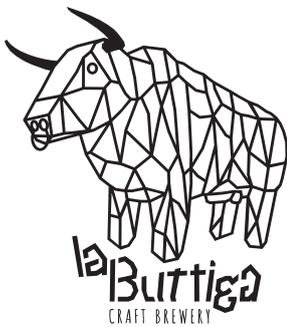


"PSYCHO GIN" NASCE DALLA COLLABORAZIONE CON LA DISTILLERIA "EUGIN", COME NECESSITA' E CURIOSITA' DI RACCONTARE IN UNA CHIAVE DIFFERENTE LA NOSTRA BIRRA PIU' CONOSCIUTA, PSYCHO IPA. L'ATTENTA SELEZIONE DELLE BOTANICHE PERMETTE DI OTTENERE UN GIN FRESCO E AGRUMATO, DAL PROFILO AROMATICO DECISO, PERSISTENTE E DALLA BILANCIATISSIMA COMPLESSITA'. PER QUESTA RICETTA, DEDICATA AL NOSTRO DECIMO ANNIVERSARIO, ABBIAMO UTILIZZATO UNA "ABBONDANTE LUPPOLATURA", DEDICANDO QUESTO GIN A CHI DA ANNI BEVE E SUPPORTA LA BUTTIGA.

INGREDIENTI: GINEPRO, RADICE DI ANGELICA, SEMI DI CORIANDOLO, RADICE DI IRIS. LUPPOLI: SIMCOE, CITRA, NELSON SAUVIN.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

BOTTIGLIA DA 70 CL



# LE BIRRE BARREL AGED

## LA PODEROSA

**TIPOLOGIA: BARLEY WINE - 11% vol - 23,80° P**



DAL COLOR ORO ANTICO CON RIFLESSI ARANCIATI, DAI PROFUMI INEBRIANTI DI PORTO, VANIGLIA, FRUTTA SECCA, CUIO E TABACCO. IN BOCCA, LA DOLCEZZA INIZIALE E IL CORPO PIENO REGALANO UN SORSO COMPLESSO E APPAGANTE, TAGLIATO DA UNA BUONA SECCHENZA E DA UNA NOTA AMARA BEN CONTENUTA, SEGUITA DA UN RETROGUSTO LUNGO E PERSISTENTE DI FRUTTA, SANDALO E RADICE. "LA PODEROSA", COL SUO CARATTERE CALDO E VINOSO, EVOLVE CON PAZIENZA, MIGLIORA E SI ARROTONDA, ACCENTUANDO LA NATURALE ELEGANZA GRAZIE ALL'AUTO DEL SUO MIGLIOR ALLEATO: IL TEMPO.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, ZUCCHERO, LIEVITO.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

BOTTIGLIA DA 50 CL

## LA PODEROSA RUM BARREL

**TIPOLOGIA: BARLEY WINE RUM BARREL - 13,7% vol - 23,80° P**



SOLO L'AMBIZIONE DI VEDER EVOLVERE LA BELLISSIMA COMPLESSITÀ DE "LA PODEROSA" HA PERMESSO DI ARRIVARE A QUESTA BIRRA.

DAL COLORE BRUNO CON RIFLESSI RUBINO E DALL'ELEVATO TENORE ALCOLICO, "LA PODEROSA RUM BARREL" NASCE DOPO UN AFFINAMENTO DI 12 MESI IN BOTTI DI PEDRO XIMENEZ, ARRICCHITA DA NOTE LEGNOSE, DI VANIGLIA, DI FRUTTA SECCA E CANDITA. LA MORBIDEZZA E I SENTORI DI RUM SI ACCOMPAGNANO A QUELLI DI CUIO E FRUTTA SOTTO SPIRITO, ARROTONDANDOSI ED EVOLVENDO, COME L'ELEGANZA DI QUESTA BIRRA, GRAZIE ALL'AUTO DEL SUO MIGLIOR ALLEATO: IL TEMPO.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, ZUCCHERO, LIEVITO.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

BOTTIGLIA DA 50 CL

## WARRIORS TRIP

**TIPOLOGIA: TRIPLE WHISKY AGED - 12,1% vol**



BASE DI PARTENZA È LA NOSTRA FURIES' TRIP, TRIPLE CHE VIENE AFFINATA PER 13 MESI IN BOTTE DI WHISKY BOWMORE. UN GIOIELLO DAL CUORE CALDO E DAL NON CELATO TENORE ALCOLICO. OLTRE ALLE NOTE DI FRUTTA GIALLA, BISCOTTO E FRUTTA SECCA, IL PASSAGGIO IN BOTTE DONA SENTORI DI TORBA, LEGNO, NOCE E TABACCO, GARANTENDO UNA FANTASTICA COMPLESSITÀ, MITIGATA DA UNA BUONA SECCHENZA.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

BOTTIGLIA DA 33 CL

# DANCING APRICOT

TIPOLOGIA: FRUIT SOUR - 6% vol



LA TERZA BIRRA BRETTATA DEL PROGETTO BARREL AGED. PARTENDO DALLA PRIMA BIRRA MAI PRODOTTA DAL BIRRIFICIO, POLKA, BLONDE ALE AFFINATA NELLA STESSA BOTTE DI HAMLET POMEGRANATE SOUR 2015, CON IL 20% DI ALBICOCCHIE AMABILE VECCHIONI.

AFFINAMENTO IN BOTTE: 8 MESI.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO, ALBICOCCHIE AMABILE VECCHIONI.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

BOTTIGLIA DA 33 CL

# BLACKBERRY SOUR SHOW

TIPOLOGIA: FRUIT SOUR - 5,6% vol



UNA BIRRA DAL COLORE E IL CARATTERE SCURO E PROFONDO. SOPHIA, UNA STOUT DA 4,5% VOL, AFFINATA IN BOTTE PER 10 MESI CON MORE CHESTER E BRETTANOMYCES LAMBICUS

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, AVENA, LUPPOLO, LIEVITO.

**FORMATI  
DISPONIBILI:**

BOTTIGLIA DA 33 CL

# MERCHANDISING





la **Buttiga**  
CRAFT BREWERY

BIRRIFICIO ARTIGIANALE LA BUTTIGA

BIRROTECA S.R.L.

SEDE OPERATIVA:  
VIA MAFALDA DI SAVOIA, 41  
29122 PIACENZA

[WWW.LABUTTIGA.IT](http://WWW.LABUTTIGA.IT)  
[INFO@LABUTTIGA.IT](mailto:INFO@LABUTTIGA.IT)

