birra Dolomiti®

Birra Dolomiti è la nostra selezione di birre create in **ESCLUSIVA PER IL CANALE HORECA**. Queste ricette sono realizzate con l'utilizzo di cereali 100% italiani ed una selezione dei migliori luppoli europei. Il rispetto dei giusti tempi di fermentazione e la lunga maturazione a 0°C rendono queste birre uniche.

Tra gli ingredienti è presente anche **malto da orzo delle Dolomiti**, materia prima risultato di un progetto di filiera integrata nato nel 2006 grazie alla collaborazione con una cooperativa agricola che coltiva orzo distico da birra per la Fabbrica in Pedavena in vari comuni della provincia di Belluno alle pendici delle Dolomiti.

Dolomiti NON FILTRATA
La nostra non filtrata ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.

Dolomiti PILS
In questa Pils italiana puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impreziosita da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select.

Dolomiti ROSSA
Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco. Consigliata in abbinamento a brasati e dolci; perfetta con formaggi d'alpeggio.

Dolomiti DOPPIO MALTO
La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta.

Dolomiti SPECIALE
Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura e caramello.