

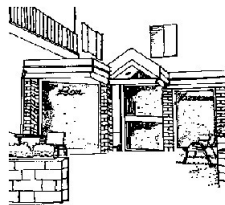
*Birrificio Agricolo Biologico delle Creti Senesi*

*La Stecciaia”*

*Rapolano Terme (SI)*

*Prodotta e imbottigliata a Rapolano Terme*

*Di seguito la nostra carta delle Birre Artigianali, pensata per chi cerca un prodotto qualità.*



## “ *Senatrice* ”

*La Senatrice è una birra biologica ad alta fermentazione, con l'aggiunta della storica varietà di grano duro Senatore Cappelli, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata e non filtrata.*

*La ricetta si ispira allo stile "Saison" belga, storicamente prodotto nelle fattorie.*

*Colore dorato, con schiuma abbondante. Al naso emergono sentori di chiodo di garofano, note agrumate e pepate.*

*In bocca, note speziate e note citriche dovute al grano, per passare a quelle erbacee dei luppoli. Gasatura vivace. Finale secco e rinfrescante.*

*Abbinamenti gastronomici: antipasti di pesce (molluschi o crostacei), verdure, formaggi stagionati o di media stagionatura (es.: pecorino).*

*Alc. 6,8% Vol*

*Temperatura di servizio 8-10 °C*

*€ 12,00*

## “ *Mandarina B.* ”

*La Mandarina B. è una birra biologica ad alta fermentazione, con l'aggiunta di avena, ispirata allo stile Golden Ale, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata.*

*Dopo la fermentazione primaria viene effettuata una luppolatura a freddo eseguita con la varietà Mandarina Bavaria. Colore dorato, schiuma abbondante e pannosa.*

*Al naso il profumo è agrumato, con lievi note erbacee.*

*Al palato, si sentono inizialmente leggere note maltate per passare ad un finale rinfrescante con un amaro di discreta persistenza.*

*Abbinamenti gastronomici: zuppe di cereali, crostacei, salumi, (prosciutto dolce, pancetta, ecc...), scamorza.*

*Alc. 4,9% Vol*

*Temperatura di servizio 8 °C*

*€ 12,00*

## “ Cocò ”

La Cocò è una birra biologica ad alta fermentazione ispirata allo stile Blanche, “reinterpretato” con l'aggiunta di farro monococco e scorze di bergamotto che la rendono particolarmente rinfrescante.

Moderatamente alcolica, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata, di colore paglierino chiaro dal caratteristico aspetto leggermente torbido.

Aroma di delicata dolcezza dei malti assieme a lievi note speziate di coriandolo e un leggero profumo agrumato.

Il gusto dolce dei malti è ben bilanciato da quelli agrumati di bergamotto e speziati del coriandolo. Poco amara. Finale leggermente aspro. Corpo medio-leggero.

Il risultato è una birra elegante, fresca e dissetante.

Abbinamenti gastronomici: come aperitivo rinfrescante oppure abbinata a salumi, carni bianche, pesce, formaggi freschi.

Alc. 4,8% Vol

Temperatura di servizio 8 °C

€ 12,00

## “ Farzotta ”

La Farzotta è una birra biologica ad alta fermentazione, con l'aggiunta di farro, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata, colore dorato carico.

Al naso sentori di frutta bianca (pera, banana) e floreali.

In bocca è delicata ed equilibrata, con note maltate e con la dolcezza apportata dal farro. Gasatura fine. Finale moderatamente luppolato.

Abbinamenti gastronomici: con antipasti o primi delicati, carni bianche, formaggi freschi oppure come aperitivo.

Alc. 5,8% Vol

Temperatura di servizio 10 °C

€ 12,00

## “ Gentilrossa ”

La Gentilrossa è una birra biologica, ad alta fermentazione, con l'aggiunta di grano tenero varietà Gentil Rosso, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata, ispirata allo stile “Dubbel” delle birre d'abbazia..

Di colore rosso ramato, questa birra è caratterizzata da un ricco aroma maltato con sentori di frutta matura.

In bocca è dolce e rotonda, con un arco gustativo molto lungo che passa dalla prugna sotto spirito, mandorla, crosta di pane e una leggera nota di liquirizia finale.

Abbinamenti gastronomici: pietanze alla griglia, dolci (es: tiramisù), cioccolato, oppure semplicemente da meditazione.

Alc. 7,2% Vol

Temperatura di servizio 10°-12°C

€ 12,00

## “ Magia Nera ”

La Magia Nera è una birra biologica ad alta fermentazione ispirata allo stile Black IPA, con l'aggiunta di malti tostati di segale e di frumento, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata, di colore nero con riflessi nocciola e cappello di schiuma beige.

Al naso sono evidenti i suoi aromi di caffè, cacao, frutti di bosco, rabarbaro.

Le note erbacee e agrumate dei luppoli si fondono con equilibrio in quelle tostate dei malti regalando morbidezza in bocca, dove si colgono sentori di caffè, cioccolato, ribes nero, pompelmo e anche liquirizia nel finale discretamente amaro e persistente.

Ottima con carni grigliate e arrostiti, formaggi ben stagionati, cioccolato

Alc. 5,5% Vol

Temperatura di servizio 8°-10°C

€ 12,00