



Birra Artigianale ALMA

DATI TECNICI

Stile: Ale speciale (aromatizzata)

Fermentazione: alta fermentazione (*Saccharomyces cerevisiae*)

Alcool: 6,0 % vol.

Grado Plato: 15,5

Ingredienti: acqua sorgiva, orzo maltato, miele di castagno, luppoli, lievito.

Giorni di prima fermentazione: 8

Giorni di seconda fermentazione: 28

DESCRIZIONE

Birra di **colore** ambrato, con **schiuma** fine e discretamente persistente, di **aspetto** leggermente velato, uniforme.

Presenta una particolare **intensità olfattiva**, subito aromi fruttati e floreali poi con caratteristica fragranza di miele di castagno. Di **corpo** apprezzabile e di media **frizzantezza**, **gusto** equilibrato con nota amara moderata. La **persistenza retro olfattiva** è lunga con prevalenza di malto e miele.

ACCOMPAGNAMENTI CONSIGLIATI

Stuzzichini, formaggi freschi e stagionati in particolare caprini, verdure a vapore, carni brasate, pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 9/11 °C

CONSERVAZIONE

conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 75 cl, in fusto su richiesta.



www.gilac.it

Birra
Gilac



Birra Artigianale DIVA

DATI TECNICI

Stile: Belgian Strong Ale

Fermentazione: alta fermentazione (*Saccharomyces cerevisiae*)

Alcool: 7,5 % vol.

Grado Plato: 17,1

Ingredienti: acqua sorgiva, orzo maltato, zucchero candito, luppoli, lievito.

Giorni di prima fermentazione: 8

Giorni di seconda fermentazione: 28

Temperatura di servizio suggerita: 9/11 °C

DESCRIZIONE

Di **colore** giallo oro, **aspetto** leggermente velato, con **schiuma** abbondante, persistente e ben strutturata.

Intensità olfattiva complessa, inizialmente bouquet di fiori con tocco amarognolo fresco; poi fruttato, di mela cotta, uva matura, agrumi canditi.

Di corpo equilibrato, spiccata **frizzantezza**, **gusto** bilanciato con piacevoli note fruttate. La **persistenza retro olfattiva** è lunga, fresca di luppoli. Il finale è secco e morbido.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

formaggi freschi, arrostiti di carni bianche e suine, pesci e crostacei, verdure grigliate e insalate. Pasticceria fresca, torte di impasto morbido.

CONSERVAZIONE

conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto su richiesta



www.gilac.it

Birra
Gilac



Birra Artigianale Diva GOLD

DATI TECNICI

Stile: Belgian Strong Ale "Spumante". **Seconda fermentazione seguita da remuage e dégorgement, tipici della spumantizzazione con metodo classico e successiva maturazione lenta e prolungata a temperatura costante. Dosaggio Zero.**

Fermentazione: Alta fermentazione (*Saccharomyces cerevisiae*)

Alcool: 8 % vol.

Grado Plato: 17,5

Ingredienti: acqua sorgiva, orzo maltato, zucchero candito, luppoli, lievito.

Giorni di prima fermentazione: 8

Giorni di seconda fermentazione: 35

Giorni di riposo dopo dégorgement: 28

DESCRIZIONE

Elegante **colore** giallo oro, limpidezza cristallina, **schiuma** esuberante ben strutturata, perlage fine e persistente tipico.

Inizialmente sprigiona un bouquet floreale, poi **l'aroma** diventa fruttato, di mela cotta, uva matura, agrumi canditi.

Corpo equilibrato, spiccata **frizzantezza**, **gusto** bilanciato con piacevoli note fruttate.

Persistenza retrolfattiva lunga, fresca di luppoli. Vellutata e piena, finale morbido.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

Perfetta come ingrediente di fantasiosi cocktail. Sorprendente se degustata come aperitivo con stuzzichini particolari. Ideale per dessert e piatti elaborati di alta cucina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 4/5 °C

CONSERVAZIONE

conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 75 cl con tappo a fungo in sughero e gabbietta.



www.gilac.it

Birra
Gilac



Birra Artigianale DORITA

DATI TECNICI

Stile: Pils

Fermentazione: bassa fermentazione (*Saccharomyces carlsbergensis*)

Alcool: 4,5 % vol.

Grado Plato: 11,5

Ingredienti: acqua sorgiva, orzo maltato, luppoli, lievito.

Giorni di prima fermentazione: 8

Giorni di seconda fermentazione: 28

DESCRIZIONE

Birra di **colore** biondo brillante, con **schiuma** finissima e persistente, di aspetto limpido, luminoso e uniforme.

Presenta una buona intensità olfattiva, con tenue **aroma** piacevolmente erbaceo e floreale.

Di **corpo** leggero e di media **frizzantezza**, **gusto** equilibrato, asciutto, con nota amara intensa. La **persistenza retro olfattiva** è molto lunga con nota prevalente di luppolo.

ACCOMPAGNAMENTI CONSIGLIATI

accompagna con disinvoltura aperitivi, snack, spuntini, pizza e focacce, grigliate e frittura leggera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 4/6 °C

CONSERVAZIONE

conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto su richiesta



www.gilac.it

Birra
Gilac



Birra Artigianale Guenda

DATI TECNICI

Stile: Hefe-Weizen

Fermentazione: alta fermentazione (*Saccharomyces cerevisiae*)

Alcool: 5,0 % vol.

Grado Plato: 12,5

Ingredienti: acqua sorgiva, orzo maltato, frumento maltato, luppoli, lievito.

Giorni di prima fermentazione: 8

Giorni di seconda fermentazione: 28

DESCRIZIONE

Birra di **colore** giallo paglia, di aspetto opalescente ben apprezzabile, **schiuma** esuberante, finissima e persistente.

Intensità olfattiva decisa, con discreta complessità: presenta le caratteristiche note fruttate di banana matura e pungenti di spezie, in particolare di chiodo di garofano. Presenti note agrumate.

Di **corpo** rotondo, spiccata **frizzantezza**, **gusto** fresco, gradevolmente acidulo, ben equilibrato. La **persistenza retro olfattiva** è discreta, erbacea, con note amaricanti non invadenti. Di facile beva, rinfrescante, dissetante e piacevole.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

salumi di breve stagionatura e formaggi a pasta fresca, carni bianche, grigliata e frittura di pesce, pizza, piatti a base di uova e vegetariani

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 5/7 °C

CONSERVAZIONE

conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto su richiesta



www.gilac.it

Birra
Gilac



Birra Artigianale Sophie

DATI TECNICI

Stile: Ale

Fermentazione: alta fermentazione (*Saccharomyces cerevisiae*)

Alcool: 5,5 % vol.

Grado Plato: 14,5

Ingredienti: acqua sorgiva, orzo maltato, luppoli, lievito.

Giorni di prima fermentazione: 8

Giorni di seconda fermentazione: 35

DESCRIZIONE

Birra di **colore** rubino, **schiuma** abbondante, compatta e densa, velatura marcata.

L'**intensità olfattiva** è discreta, con intensi aromi piacevolmente fruttati.

Di **corpo** ben strutturato, vellutato, di media **frizzantezza**, **gusto morbido decisamente** luppolato. La **persistenza retro olfattiva** è lunga.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

salumi e formaggi stagionati, polenta concia e con selvaggina, carni rosse alla griglia, pasticceria secca, crostate

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 9/11 °C

CONSERVAZIONE

conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto su richiesta



www.gilac.it

Birra
Gilac



Birra Artigianale CAESAR

DATI TECNICI

Stile: Lager

Fermentazione: bassa fermentazione (*Saccharomyces carlsbergensis*)

Alcool: 5,1 % vol.

Grado Plato: 12,5

Ingredienti: acqua sorgiva, orzo maltato, luppoli, lieviti.

Giorni di prima fermentazione: 8

Giorni di seconda fermentazione: 28

DESCRIZIONE

Di **colore** oro ambrato, con schiuma fine e persistente, di aspetto leggermente velato uniforme.

Presenta una elevata **intensità olfattiva**, con intenso **aroma maltato** e sentore di miele.

Di **corpo** apprezzabile e di media **frizzantezza**, **gusto** equilibrato con nota amara da moderata a decisa. La **persistenza retro olfattiva** è lunga con nota prevalente di luppolo.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, pasta fresca e risotti, formaggi freschi, pesce arrostito ed ai ferri, insalate miste, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 6/7 °C

CONSERVAZIONE

conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto su richiesta



www.gilac.it

Birra
Gilac



Birra Artigianale BIOnda biologica



OPERATORE CONTROLLATO
11647 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



DATI TECNICI

Stile: Lager

Fermentazione: bassa fermentazione (Saccharomyces carlsbergensis)

Alcool: 5 % vol.

Grado Plato: 13,2

Ingredienti: acqua sorgiva, orzo maltato biologico italiano, luppolo biologico, lievito ogm-free.

Giorni di prima fermentazione: 8

Giorni di seconda fermentazione: 28

DESCRIZIONE

Colore biondo dorato, con **schiuma** bianca, fine e persistente, di aspetto limpido, luminoso e uniforme.

Presenta una buona **intensità olfattiva**, con tenue **aroma** piacevolmente maltato e floreale (fiori di acacia).

Di particolare leggerezza e di **frizzantezza** apprezzabile, **gusto** equilibrato, sentori dolci ed agrumati, con nota amara moderata. Corpo armonico.

La **persistenza retro olfattiva** è piacevolmente prolungata con nota prevalente di luppolo in fiore che la rende particolarmente dissetante.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

estremamente versatile, accompagna a tutto pasto un'ampia varietà di portate. Ideale per abbinamenti informali anche a piatti poco strutturati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 5/7 °C

CONSERVAZIONE

conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 50 cl, in fusto su richiesta

www.gilac.it

Birra
Gilac