

CARTA DELLE BIRRE
OUR BEER LIST





Bionda

Birra chiara non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Munich. E' caratterizzata da spiccati sentori di luppolo in fiore, malto e note fruttate con profumi di lievito, vaniglia, crosta di pane e miele. Da abbinare a primi piatti, anche elaborati, o a secondi di pesce.

Grado alcolico: 6% vol. • Grado Plato: 14,50
ml 330 • ml 500 • ml 750 • Fusto 20 L

Unpasteurized pale beer, naturally refermented in the bottle, made with Munich malt. Characterized by strong aromas of hop flowers, malt and fruity notes, with fragrances of yeast, vanilla, hot crusty bread and honey. Pairings: Pasta first courses with rich sauces, fish dishes and shellfish.

ABV: 6% • Degrees Plato: 14.50
ml 330 • ml 500 • ml 750 • 20 L keg



Rossa

Birra rossa non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Di grande carattere e gusto dolce, è caratterizzata da intensi profumi ed aromi di caramello, malto e nocciole con note speziate. Ha grande persistenza aromatica. Ideale a fine pasto, anche per accompagnare dessert.

Grado alcolico: 8% vol. • Grado Plato: 19
ml 330 • ml 500 • ml 750 • Fusto 20 L

Unpasteurized red beer, naturally refermented in the bottle. With a great character and sweet flavour, distinguished by intense fragrances and aromas of caramel, malt and hazelnuts, with spicy notes and great aromatic persistence. Pairings: Perfect at the end of a meal and also to accompany desserts.

ABV: 8% • Degrees Plato: 19
ml 330 • ml 500 • ml 750 • 20 L keg



Chiara

Birra chiara non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Pilsen. E' caratterizzata dal gusto armonioso e fruttato che bilancia perfettamente l'intenso aroma di malto ed agrumi con una fresca nota finale di frutti tropicali. Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti leggeri.

Grado alcolico: 6% vol. • Grado Plato: 14,50
ml 500 • ml 750

Unpasteurized pale beer, naturally refermented in the bottle, made with Pilsen malt. Characterized by a harmonious and fruity flavour that perfectly balances an intense aroma of malt and citrus fruits, with a fresh note of tropical fruits in the finish. Pairings: Ideal as an aperitif or served with light appetizers.

ABV: 6% • Degrees Plato: 14.50
ml 500 • ml 750



Nera

Birra nera non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Caratterizzata da una schiuma soffice e vellutata color cappuccino. Gusto decisamente pieno e corposo, con profumi che evocano la torrefazione del caffè d'orzo, il cacao, la liquirizia e il rabarbaro. In bocca è morbida, cremosa e ben strutturata. Da abbinare a piatti di carne, oppure ideale a fine pasto.

Grado alcolico: 8% vol. • Grado Plato: 19
ml 500 • ml 750

Unpasteurized black beer, naturally refermented in the bottle. A distinctly full-bodied flavour with fragrances that recall roasting barley coffee, cocoa, liquorice and rhubarb. Creamy and silky, with the colour of cappuccino. To combine with grilled meat; perfect after meals with all desserts with caramel, nuts or chocolate.

ABV: 8% • Degrees Plato: 19
ml 500 • ml 750



Ambrata

Birra ambrata non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Gusto intenso e raggianti con toni caldi ed avvolgenti, caratterizzato da una importante impronta di luppolo che ne esalta i ricchi profumi di cereali e di frutta autunnale. Da abbinare a carni rosse alla griglia.

Grado alcolico: 7,5% vol. • Grado Plato: 18
ml 500 • ml 750

Unpasteurized amber beer, naturally refermented in the bottle. An intense and glowing taste, with warm and rounded notes, distinguished by a robust flavor of hops that deepens the rich bouquet of cereals and autumn fruits. Pairs well with grilled red meats.

ABV: 7.5% • Degrees Plato: 18
ml 500 • ml 750



Triplo Malto

Birra chiara Triplo Malto non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da una selezione di malti. Profumi di lievito fresco, vaniglia e crosta di pane. Corposa e di grande personalità, al gusto è caratterizzata da malto, agrumi, frutti tropicali ed albicocca. La struttura e la gradazione alcolica la rendono ideale a tutto pasto.

Grado alcolico: 9% vol. • Grado Plato: 20
ml 500 • ml 750

Unpasteurized triple malt blonde beer, naturally refermented in the bottle and brewed with a selection of fine malts. Aromas of fresh yeast, vanilla and crusty bread. Full-bodied and with great personality, with vigorous notes of malt, citrus, tropical fruits and apricots. This beer's structure and alcohol level make it ideal throughout meals.

ABV: 9% • Degrees Plato: 20
ml 500 • ml 750

La birra artigianale più premiata d'Italia • Italy's most awarded craft beer*

*GAZZETTA UFFICIALE N.186 del 10/08/2016 - ART. 35 - DENOMINAZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE

1. All'articolo 2 della legge 16 agosto 1962, n. 1354, dopo il comma 4 è aggiunto il seguente: «4-bis. Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi».



Blanche

Birra non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. E' caratterizzata da sentori di fiori e frutta esotica e da note di agrumi, in un equilibrio gustativo ben dosato, che le dona freschezza. Leggera e beverina, ideale da abbinare a pinzimoni, piatti delicati a base di carne o pesce, formaggi freschi a pasta molle, dolci al forno semplici.

**Grado alcolico: 5% vol. • Grado Plato: 12,50
ml 330 • ml 750**

Unpasteurized wheat ale, naturally re-fermented in the bottle. Aroma is characteristic of flowers and tropical fruit, with a slight citric acidity and citrus notes. Taste is refreshing and light. Recommended pairings: Italian "pinzimonio"; light dishes with fish, white meat or cheese.

**ABV: 5% • Degrees Plato: 12.50
ml 330 • ml 750**



Tpa

India Pale Ale non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Dai toni caldi e avvolgenti, con un gusto intenso e persistente, restituisce note di pompelmo e frutta tropicale che emanano da un colore giallo miele e da una schiuma compatta. Perfetta per piatti di pesce, carpacci di carne o verdure, e formaggi molto stagionati.

**Grado alcolico: 8,5% vol. • Grado Plato: 19,50
ml 330 • ml 750 • Fusto 20 L**

India pale ale, unpasteurized and naturally refermented in the bottle. Strong and intense, long-lasting in the mouth and particularly bitter. With grapefruit and tropical fruit notes which spread from honey yellow colour and fine carbonation. Perfect for fish carpaccios and vegetables; with white-meat based sauces; fish first dishes; grilled and fried fish; parmigiano-reggiano and aged cheeses.

**ABV: 8.5% • Degrees Plato: 19.50
ml 330 • ml 750 • 20 L keg**

Passione, esperienza e le qualità di madre natura. La passione è quella di Giuseppe Collesi che, sta portando la birra Collesi in ogni parte del mondo. L'esperienza è quella del mastro birraio di birra Collesi, il belga Marc Knops che ha condotto le operazioni sin dal primo istante per rendere la birra Collesi una birra equilibrata e di grande appeal, in linea con le birre trappiste belghe. Infine, ma certamente non meno importanti, le materie prime: l'acqua calcarea del Monte Nerone è una delle migliori in Europa per creare la birra e questo è un importantissimo valore aggiunto. L'orzo arriva dai campi di proprietà della famiglia Collesi, viene trattato al malficio e riportato in azienda sotto forma di malto per la preparazione della birra. Una birra davvero a chilometri zero.

Passion, experience and all the quality of Mother Nature. The passion comes from Giuseppe Collesi who is taking Collesi Beers to every part of the world. The experience comes from Collesi master brewer Marc Knops, from Belgium, who right from the start has worked to make Collesi Beer a perfectly balanced beer with great appeal, true to the Belgian Trappist brewing traditions. Finally, and certainly no less important, the ingredients. The hard limestone water from Monte Nerone is one of Europe's finest for brewing, adding precious value. The barley is grown in the Collesi family's own fields, and after being malted at the malthouse returns to the brewery as malt to be used in beer-making. A truly local brew with truly local ingredients!

Fabbrica della Birra Tenute Collesi
Località Pian della Serra • 61042 Apecchio (Pesaro-Urbino) - Italy
Tel. +39 075 933118 • info@collesi.com • www.collesi.com

cod. 021154