



MELPHI'S

LA BIRRA DI AMALFI

www.melphisbeer.com

Ogni assaggio è un viaggio nella Costa d'Amalfi più vera.

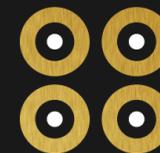
Le birre di Amalfi



La bianca Amalfitana
Blanche



La bionda Amalfitana
Kolsch



La rossa Amalfitana
La rossa d'abbazia

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata,
rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale.



La bianca Amalfitana **Blanche**

Birra chiara di stile Belga con aggiunta di scorze di limone di Amalfi IGP.

Al naso predominano subito le note agrumate date dall'utilizzo dei limoni che si intrecciano con l'aroma di coriandolo e chiodi di garofano.

In bocca le scorze di limone riescono ad aggiungere un leggero retrogusto citrico che rende questa birra molto dissetante.



Size
33 / 75cl

Grado Alcolico
5 % Vol.

Tipologia
Blanche

Servire a
7°C - 10°C



La bionda Amalfitana **Kolsch**

Birra di ispirazione tedesca, bionda con cappello di schiuma bianco, compatto e persistente.

A naso sentori di leggero fruttato e speziato dati dai luppoli nobili tedeschi utilizzati durante la bollitura, in bocca si avvertono i malti, tipico di questo stile.

È la birra ideale da bere in tutte le stagioni.



Size
33 / 75cl

Grado Alcolico
5,2 % Vol.

Tipologia
Kolsch

Servire a
7°C - 10°C



La Rossa Amalfitana

Birra ad alta fermentazione non pastorizzata, non filtrata, rifermentata in bottiglia. Fresca e profumata con sentori di caffè dato dai malti mielosi.



Size
33 / 75cl

Grado Alcolico
7,3 % Vol.

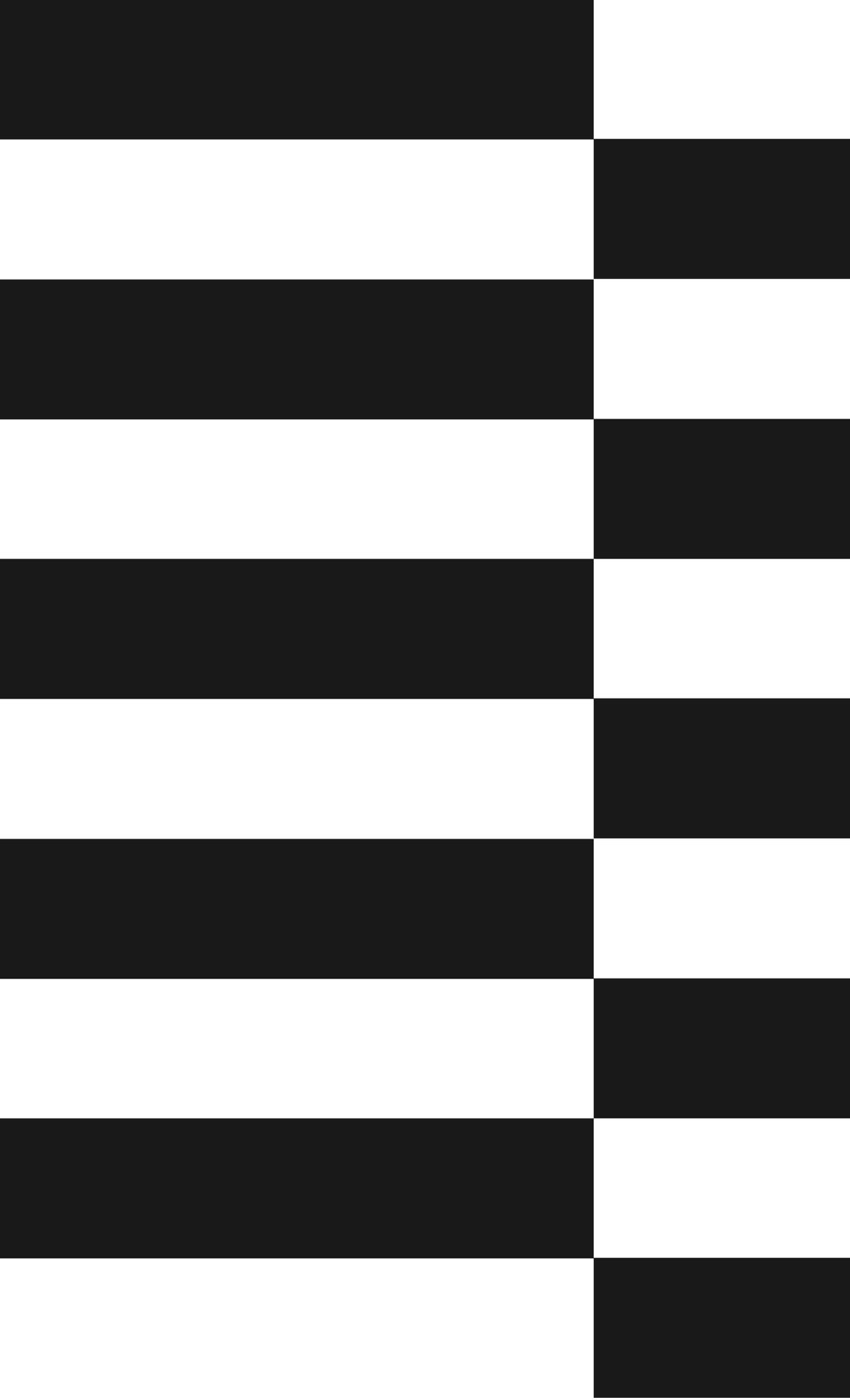
Tipologia
Rossa

Servire a
7°C - 10°C

Una birra dal carattere Amalfitano

Amalfi è la terra dove il profumo dolce delle zagare e degli agrumi si insinua a quello più acre della salsedine. Dove i colori del mare, dei limoni e delle maioliche si riflettono sulle case bianche aggrappate alla roccia.

Amalfi non è solo tradizione, essere amalfitani rappresenta un vero e proprio stile di vita.



mail_
melphisbirra@gmail.com

chiamaci
+39 349 72 43 775
+39 327 61 64 199