

I Nostri Servizi ...

Proponiamo STRENNE NATALIZIE e
CONFEZIONI REGALO adatte a ogni tipo di occasione per
privati e aziende;

Noleggiamo impianti di spinatura per eventi pubblici e feste
private;

Personalizziamo le etichette delle nostre bottiglie per ogni tipo
di occasione: eventi, feste di compleanno,
feste di laurea, bomboniere di matrimonio e tutto
quello che ti viene in mente per festeggiare alla grande!!!

... e le Attività'

Durante l'anno promuoviamo diversi eventi:
dai Mercatini di Natale, alle rassegne "Artisti Km0",
alle Giornate dedicate agli Home Brewers, ai vari
concorsi per i nostri affezionati clienti.
Per tenerti sempre aggiornato sulle nostre iniziative
registrarti sul nostro sito: www.statalenove.it

StataleNove - Birrificio B3 Soc. Coop
Via Cassoletta 86 - 40056 Crespellano (Bo)
tel / fax +39 051 735644 - info@statalenove.it

**MICROBIRRIFICIO
ARTIGIANALE**

STATALE NOVE



"... la birra di Bologna ..."

**ARTIGIANALE
... NON FILTRATA e NON PASTORIZZATA ...**

Il nostro sito: www.statalenove.it
Per le aperture straordinarie consulta
Lunedì - Domenica: **CHIUSSO**
15,30 - 19,30
dal Martedì al Sabato: 09,30 - 12,30
Orari di Apertura al pubblico:

La Spina a cinque vie ci permette di proporti a rotazione
le Nostre produzioni; disponiamo inoltre di una Spina
all'Inglese che esalta le qualità organolettiche di alcune
particolari tipologie.
A seconda della disponibilità del momento, le Nostre
Birre sono reperibili in bottiglie da 0,75 cl pronte al
consumo.



Il Nostro Punto Vendita è attrezzato per accogliere te e i
tuoi amici in modo informale proponendoti
un'atmosfera del tutto familiare, per consumare sul
posto le Nostre produzioni.

**Punto Vendita
e Mescolata**



Carta delle Birre

LEVANTE



KELLER PILS
Birra a Bassa Fermentazione
Alcool: 4.5% - 12°P

Chiara, dalla schiuma compatta, candida, persistente e dal perlage fine. La particolare lavorazione consente di ottenere un sapore che ricorda la crosta del pane fresco, e all'olfatto prevalgono sentori erbacei e floreali dovuti alla generosa luppolatura.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.

Gaia

22-06-07



CHIARA BOLOGNESE
Birra ad Alta Fermentazione
Alcool: 4.5% - 12°P

Chiara, dalla schiuma candida di media persistenza. All'olfatto spiccano aromi floreali ed erbacei, conferiti dalla miscela di luppoli pregiati, utilizzati anche nella tecnica del "Dry Hopping" in fase di maturazione.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.

ZENIT



WEIZEN
Birra ad Alta Fermentazione
Alcool: 4.5% - 12°P

Chiara e torbida, caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente. Il lievito utilizzato, le dona un'aroma di banana matura e spezie, quali il chiodo di garofano. Al gusto risulta fresca, particolarmente dissetante e poco amara.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.

ALMAMATER

(la Dottia)



HELLES BOCK
Birra a Bassa Fermentazione
Alcool: 7,5% - 17°P

Dorata, dalla schiuma compatta, candida, persistente e dal perlage fine. Il profumo è caratterizzato da toni caldi che ricordano il miele e la frutta sotto spirito. I luppoli aromatici le donano un aroma fragrante.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.

MISS KA RTOLA



MARZEN
Birra a Bassa Fermentazione.
Alcool: 5.5% - 14°P

Ambrata, dalla schiuma compatta, persistente e dal perlage fine. Ha un sapore pieno e fragrante che ricorda il malto d'orzo, mentre all'olfatto risaltano sentori erbacei e floreali. Al gusto risulta poco amara e moderatamente gassata.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.

428



AMERICAN I.P.A.
Birra ad Alta Fermentazione.
Alcool: 7% - 17°P

Ambrata, dalla schiuma compatta, e persistente. All'olfatto spiccano gli aromi tipici dei luppoli americani. Sapore pieno e fragrante. L'amaro, volutamente marcato, viene bilanciato dai toni dolci del malto.

Temperatura di servizio consigliata: 10° - 12° C.

Nadir



DUNKEL WEIZEN
Birra ad Alta Fermentazione.
Alcool: 5% - 14°P

Ambrata e torbida, caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente. Il lievito utilizzato, le dona un'aroma di banana matura e spezie, quali il chiodo di garofano. Il gusto è inoltre caratterizzato dalla presenza di toni che ricordano il caramello e il cioccolato, dovuti all'utilizzo di malti scuri e torrefatti.

Temperatura di servizio consigliata: 8° C.

SHAMROCK



RED IRISH ALE
Birra ad Alta Fermentazione.
Alcool: 6% - 16°P

Rossa, dalla schiuma compatta, persistente e dal perlage fine. La miscela di 4 malti e la loro lavorazione, consente di ottenere una birra dai toni caldi, esaltati dai luppoli prevalentemente aromatici.

Temperatura di servizio consigliata: 10° - 12° C.

PONENTE



BOCK
Birra a Bassa Fermentazione.
Alcool: 6% - 16°P

Mogano, dalla schiuma color crema, compatta, persistente e dal perlage fine. La miscela di 5 malti la rendono piacevolmente strutturata sia al gusto che all'olfatto.

Temperatura di servizio consigliata: 10° - 12° C.

PRÉDA

(la Rossa)



RAUCH BIER
Birra a Bassa Fermentazione.
Alcool: 6,6% - 16°P

Mogano dalla schiuma tonaca di frate compatta e persistente. Il profumo, caratterizzato dal malto affumicato le dona una particolarità olfattiva unica; i toni caldi, ricordano la frutta sotto spirito.

I luppoli, prevalentemente amaricanti, hanno lo scopo di mitigare la dolcezza dei malti rendendo la birra più beverina.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.

JOHN G

ATOMIC ANTS



STOUT
Birra a Alta Fermentazione.
Alcool: 4,7% - 12°P

Nera dai riflessi rossastri con schiuma color cappuccino. Il profumo è caratterizzato dai malti tostati e torrefatti che ricordano il caffè. Le sensazioni gustative sono da ricondurre a quanto avvertito all'olfatto con l'aggiunta di un leggero sentore di liquirizia; l'amaro è gradevolmente marcato.

Temperatura di servizio consigliata: 6° - 8° C.

le Stagionali

Krystal



BLANCHE
Birra a Alta Fermentazione
Alcool: 3.5% - 10°P

Chiara e opalescente dalla schiuma candida, compatta e persistente. Il profumo è caratterizzato dalla presenza di spezie come il coriandolo e la buccia di arancia amara che le donano sentori agrumati e ne lascia presagire un'elevata capacità dissetante.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.

Gold

"ALWAYS BELIVE IN YOUR SOUL"



CHIARA DOPPIO MALTO
Aromatizzata alla PERA I.G.P.
Birra a Bassa Fermentazione.
Alcool: 7% - 17°P

Dorata, dalla schiuma candida compatta, e persistente. Prodotta utilizzando pere I.G.P. dell'Emilia Romagna, che bilanciano sia al gusto che all'olfatto i luppoli dell'Hallertau (Baviera).

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.

Badia

(la Grassa)



BELGIAN STRONG ALE
Birra ad Alta Fermentazione
Rifermentata in bottiglia
Alcool: 8% - 20°P

Ambrata dalla schiuma crema, compatta e persistente. Il profumo è caratterizzato dalla presenza di alcoli superiori che le donano una particolarità olfattiva unica accompagnata da sentori di frutta matura sotto spirito e di cioccolato.

Temperatura di servizio consigliata: 10° - 12° C.

S.O.H.C

ROSSA BOLOGNESE
al MIELE DI CASTAGNO



Birra ad Bassa Fermentazione.
Alcool: 7% - 17°P

Rossa, dalla schiuma compatta, persistente. Perlage fine e gasatura superiore alla norma, fa sì che il profumo molto intenso, del miele di castagno arrivi subito al naso. Il gusto è ben bilanciato tra il dolce del malto, del miele e l'amaro del luppolo.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° C.