



ARIES
BIRRIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO

Artigianale Toscana.

Grazie alla selezione di **ingredienti genuini, naturali** e senza l'uso di conservanti ed additivi otteniamo prodotti unici ed irripetibili. Nasce così un'ottima **Birra Artigianale Italiana**.



Ingredienti selezionati

Per le nostre birre selezioniamo e scegliamo solo le migliori materie prime.



Impianto Birrifcazione

Impianto moderno realizzato con componentistica di alta qualità.



100% Passione

Dalla creatività, dall'impegno e dalla grande passione per questa antica bevanda nascono i sapori inconfondibili delle nostre birre.

Birra artigianale...
per passione.

[FOCŪS]

ARTIGIANALE ROSSA

Birra prodotta con il vecchio metodo del l'alta fermentazione e secondo le ricette di antichi monasteri, naturale al 100%, non pastorizzata, non filtrata.

Si presenta con il classico colore rosso cupo, corposa e di forte contenuto alcolico.



Abbinabile con carni rosse, selvaggina, formaggi affumicati, salumi affumicati, creme dolci.

ALC. 7% Vol | 33cl. - 50cl. - 75cl. e



IBU
40

[AQUA]

ARTIGIANALE BIONDA

Birra ad alta fermentazione prodotta interpretando lo stile della Repubblica Ceca. L'aroma è ricco, con un malto complesso e speziato e con un marcato accento del luppolo Saaz.

Si presenta con il classico colore oro chiaro, il gusto è complesso, il corpo è dato dall'uso di acque morbide che permettono una grande intensità di malti e luppoli senza asprezza, con il dolce del malto che cede al secco, e con il sentore finale dell'amaro del luppolo.



Abbinabile con Torte salate, pizza, salumi, verdure, pesce fritto, tartine, primi piatti, wurstel.

ALC. 5% Vol | 33cl. - 50cl. - 75cl. e



IBU
35

BIRRE NON FILTRATE

[AËRA]

ARTIGIANALE SWEET

Dallo studio di antiche ricette celtiche nasce, questa birra che rispecchia il classico stile inglese delle Sweet Stout, il sapore viene dominato dai grani torrefatti e dai malti tostati, che danno origine ad un carattere predominante di malto bruciato e cioccolato nero, ma con un retrogusto decisamente dolce, il sapore di luppolo è moderato enfatizzando la dolcezza derivante dal malto.

Questa Stout al palato risulta essere corposa e cremosa, con una carbonazione leggera.



Abbinabile soprattutto con frutta, frutta secca, dolci e dopo pasto. Sono birre da meditazione.

ALC. 5% Vol | 33cl. - 50cl. - 75cl. e



30

[TÈRRA]

ARTIGIANALE AMBRATA

Senza dubbio una birra importante adatta per le occasioni particolari.

L'aspetto visivo è caratterizzato dal colore giallo intenso, con riflessi color miele e dalla schiuma bianca e persistente, la dolcezza del caramello combinata con i sentori delle note fresche ed erbee dei luppoli aromatici lasciano un incredibile sensazione nel palato.



Abbinamento: con formaggi stagionati, salumi stagionati, carni rosse o selvaggina.

ALC. 7% Vol | 33cl. - 50cl. - 75cl. e



32





#birrificioaries



ARIES Srls

Sede Legale: Via G. Giusti 2
Produzione: Viale C. Colombo 193
50054 FUCECCHIO (FI) | ITALIA
P.Iva e C.F. 06783510487
REA FI-655979 | Cap.Soc. €8.000,00

 +39 347.6327635

 www.birrficioaries.it
info@birrficioaries.it
aries.srls@pec.net

 Birrficio Aries
[@birrficioaries](https://www.facebook.com/birrficioaries)

 [birrficioaries](https://www.instagram.com/birrficioaries)
[@birrficioaries](https://www.instagram.com/birrficioaries)