

ARIES 
BIRRIFICIO ARTIGIANALE TOSCANO



*Artigianale
per passione.*



IBU

32

[TÈRRA] DARK BELGIAN ALE



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 erbacee 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. |  24L. - 30L. e

ARIES



[AËRA] BROWN PORTER

Dallo studio di antiche ricette celtiche nasce questa birra che rispecchia il classico stile inglese, 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, 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. |  24L. - 30L. e



IBU

30

MADE IN TUSCANY





IBU

32

[TERRA]

DARK BELGIAN ALE



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 erbacee 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. |  24L. - 30L. e

ARIES

[AËRA]

BROWN PORTER



Dallo studio di antiche ricette celtiche nasce questa birra che rispecchia il classico stile inglese, 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, 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. |  24L. - 30L. e



IBU

30

MADE IN TUSCANY





IBU

52

[JUPITER]

AMERICAN IPA



Una birra complessa... In pieno stile americano, la birra si presenta all'olfatto con un profumo ed un aroma intenso di luppolo... Gustandola si può assaporare un tagliente tono di amaro rilasciato da una accurata luppolatura!



Adatta da gustare con carni arrostiti e salumi di ogni genere

ALC. 7% Vol |  33cl. |  24L. e

€

ARIES

[OPHIUCHUS]

SPECIAL



Birra al miele di castagno biologico, di base ambrata, prodotta con una attenta selezione di malti, luppoli ed il miele di Castagno biologico toscano. Il miele dona il suo caratteristico colore, un aroma e un profumo davvero intenso e speciale.



Sapore intenso e amaro da abbinare in particolare con tutti i formaggi a lunga e media stagionatura, dolci gratinati, torte salate e carni alla brace.

ALC. 5% Vol |  33cl. |  24L. e

€

IBU

22,5



MADE IN TUSCANY





IBU

40

[MARS]

RED IPA



Birra corposa con un ottimo equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo. Colore bruno rosso intenso, la Mars presenta il profumo corposo e al gusto sprigiona una dolcezza con note maltate di caramello con una schiuma a grana fine, ben compatta.



Si abbina a bruschette con patè di fegatini, carpacci di pesce o carne affumicati, carne rossa alla griglia o con lunghe cotture, soppressata toscana.

ALC. 7% Vol |  33cl. |  24L e

ARIES



[VENUS]

BITTER ALE

Birra in stile inglese ad alta fermentazione, poco carbonata, che va bevuta a temperatura ambiente o quasi, mai ghiacciata. Colore deciso ambrato, caratterizzata da un corpo e una gradazione alcolica leggera, con un amaro intenso ma non eccessivo e con un ottimo profumo di luppolo.



Gli abbinamenti più golosi sono con i formaggi, i salumi ma soprattutto con le torte a base di noci o altra frutta secca e miele.

ALC. 3,9% Vol |  33cl. |  24L e

IBU

38





IBU

12

[MERCURIUS]

WEISS



Birra dal colore dorato limpido con una schiuma bianca che presenta una buona ritenzione.

Profumi e sentori di banana. Presenta un gusto frizzante, con una saporosità fruttata, tipica dello stile. Una birra estremamente beverina che riserva un retrogusto dolce.



Gli abbinamenti più golosi sono con i carni rosse, pesce e frutti di mare, torte salate, pizza e piatti speziati.

ALC. 4,7% Vol |  33cl. |  24L. e

ARIES



[AQUAmood]

GOLDEN ALE

Birra di media gradazione, che si presenta con il classico colore chiaro e con una schiuma bianca e compatta.

Fresca e rinfrescante ma con un lungo finale secco piacevolmente amaro ed equilibrato.

Birra molto beverina adatta ad accompagnare pietanze diverse.



Abbinabile con pizza, salumi, fritti, pesce, torte salate, primi piatti, wurstel.

ALC. 5% Vol |  33cl. |  24L. e

IBU

35



[SATURNUS] SESSION IPA

IBU

31



Birra a basso grado alcolico, molto aromatica, dove il luppolo la fa da padrona, ma con un amaro contenuto; scivola via, lasciando la bocca pulita e pronta alla sorsata successiva.

Il colore biondo paglierino con schiuma corposa e persistente, un delicato e fresco profumo con note agrumate.



Da abbinare con pasta con verdure, risotto con funghi, risotto con carne, risotto alle verdure, secondi di carni bianche e rossa.

ALC. 4,2% Vol |  33cl. |  24L. e



ARIES



[NEPTUNUS] DARK BELGIAN ALE

Birra in pieno stile belga, decisa, energetica, potente ma morbida. Di colore bruno intenso, presenta il profumo corposo di frutta accompagnato da una leggera nota speziata. Al gusto sprigiona una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca, con esteri sviluppati dai lieviti trappisti.



Si abbinia a pietanze ricche, formaggi stagionati, dolci alla frutta

ALC. 7% Vol |  33cl. |  24L. e



IBU

32



#birrificioaries



 +39 347.6327635

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

 Birrificio Aries
[@birrificioaries](https://www.facebook.com/birrificioaries)

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

ARIES Srls

Produzione e Vendita:

Viale C. Colombo 193

50054 FUCECCHIO

FIRENZE | ITALIA

P.Iva e C.F. 06783510487

