

PRESENTAZIONE  
BIRRE

**DENNISONŠ**

---

ENGLISH TASTE, ITALIAN PASSION

391 4024855  
INFO@DENNISONŠ.IT  
VIA MASSIMO SAMOGGIA, 101/A  
42124 REGGIO EMILIA

## Weiss Beer

Il nome Weizen o Weiss Beer (dal tedesco, "birra bianca") è usato per indicare una gamma di birre prodotte dalla fermentazione del frumento mescolato all'orzo. Sono dette "birre bianche" non per il loro colore, che è spesso un biondo opaco (principalmente a causa del lievito in sospensione), ma per la schiuma che si genera durante la fermentazione. Questo è uno degli stili di birra più antichi, creati dagli agricoltori delle tribù germaniche nel Medioevo semplicemente raccogliendo e utilizzando i grani che erano prontamente disponibili all'epoca.



Dennison's Weizen è ispirata alle antiche ricette tedesche per ottenere il massimo dalla qualità odierna del grano, luppolo e acqua locale. Birra dal caratteristico cappello di schiuma cremoso e un gusto rinfrescante con toni di banana e chiodi di garofano.

Abbinamenti: da gustare fresca ma non fredda, perfetta da sola o abbinata a brunch, risotti e piatti a base di pesce.

Ingredienti: malto di cereali, luppolo, lievito, acqua, passione e know how!

Alc. 4,5 % b.v.

vol. 330/660 mlposto

## I.P.A.

La sigla I.P.A. sta per Indian Pale Ale. Creata per fornire birra all'Impero Britannico in Oriente. Durante il XVIII e XIX secolo senza celle frigorifere non era possibile trasportare birra verso le Colonie britanniche indiane ed il caldo ne proibiva la produzione localmente. Ciò che serviva era una birra che potesse sopravvivere a sei mesi di viaggio su galeoni di legno senza perdere in qualità. Nella Londra del 1780 un birraio di nome Hodgson trovò la soluzione in una birra fortemente luppolata chiamata October Ale che veniva normalmente lasciata invecchiare come il vino prima di poterla bere. Seguendo questa tradizione lunga 200 anni di forti Pale Ales britanniche, insieme con gli ultimi 30-40 anni di storia di grandi birre artigianali, Dennison's IPA viene fermentata seguendo una ricetta 'revival' e adattando il suo gusto fantastico a ingredienti di alta qualità. Dal sapore intenso e amaro del luppolo, colore ambrato, eccellente cappello di schiuma. Abbinamenti: servita fresca, ma non fredda. Perfetta da gustare da sola o abbinata a pesce azzurro, salmone, sgombro, piatti orientali, mango e desserts agli agrumi. Ingredienti: malto, acqua, luppolo, lievito, passione e know how!



Alc. 4,8 % b.v.  
vol. 330/660 ml

## Porter

La birra "Porter", che in inglese significa facchino, è stata proposta per la prima volta nel 1722 a Londra e in poco tempo divenne popolare tra i facchini nelle stazioni ferroviarie, nelle strade e sulle sponde del fiume Tamigi. Le birre scure come Porter e Stout sono le anticipazioni della più famosa birra irlandese. La produzione della Porter andò diminuendo nel XIX secolo, ma venne riscoperta da birrifici artigianali nel XX secolo. Dennison's Porter oggi viene prodotta secondo una ricetta studiata per sfruttare al meglio la superiore qualità di grano e luppolo moderni e acqua locale.

Tradizionalmente British, forte, scura, luppolata, con una schiuma densa e cremosa, dal sapore complesso, rinfrescante e piacevole.

Abbinamenti: da gustare fresca ma non fredda, perfetta da sola o abbinata a ostriche e molluschi, carne alla griglia, salumi, dolci fruttati e pudding al cioccolato.

Ingredienti: Malto d'orzo, luppolo, lievito, acqua, passione e know how.

Alc. 4,8 % b.v.  
vol. 330/660 ml



## La Bionda



La Bionda o Blonde Ale inventata in America come introduzione alle birre artigianali è realizzata da Dennison's Craft Drinks per i clienti che preferiscono un prodotto leggero.

Caratteristiche: è una vera bionda, dal colore quasi dorato, delicato. Sapore leggermente maltato al palato, non troppo amara. Una birra con un basso contenuto di luppolo, dal buon cappello di schiuma che ricorda molto le lager. Abbinamenti: da gustare fresca, ma non fredda, è perfetta con cibi speziati o piccanti come il pollo al curry, gamberetti fritti, formaggi cremosi e biscotti dolci.

Ingredienti: malto d'orzo e frumento, luppolo, lievito, acqua, passione, know-how.

Alc. 5.2%  
vol. 330/660 ml

## La Crucca



La Crucca è basata sullo stile Kölsch prodotto dall'inizio del XIX secolo a Colonia in Germania. È stata realizzata dalla Dennison's per i clienti che prediligono una birra leggera con tutta la profondità e il gusto di un prodotto artigianale di qualità.

Il colore dorato, un buon cappello di schiuma e l'amarezza moderata la rendono facile da apprezzare in ogni occasione.

Da gustare fresca, ma non fredda, abbinata a cibi sostanziosi e piccanti; pollo, salsicce e prosciutti, formaggi stagionati o cremosi, biscotti dolci.

Ingredienti: Malto d'orzo e frumento, luppolo, lievito, acqua, tanta passione e know-how.

Alc. 5.5% b.v.  
vol. 330/660 ml

## La Jamaicana

Basata sullo stile Kolsch prodotto dall'inizio del XIX secolo a Colonia in Germania la Jamaicana è stata realizzata dalla Dennison's Craft Drinks per i clienti che preferiscono una birra leggera con il sapore unico della canapa in una bevanda artigianale di alta qualità.

Birra leggera dal colore dorato, amarezza moderata e dall'inconfondibili sapore e aroma di canapa! È una birra amabile e facile di apprezzare in ogni occasione.

Abbinamenti: Da gustare fresca non fredda da sola oppure abbinata a cibi sostanziosi e piccante come pollo, salsicce, prosciutto e formaggi stagionati o cremosi.

Ingredienti: malti d'orzo e frumento, canapa (contenuto legale di THC), luppolo, lievito, acqua... La nostra passione e know-how!

Alc. 6% b.v.  
vol. 330/660 ml

