

BIRRA
ARTIGIANALE
SARDA



ISOLA Srls
Via Lamarmora, 52
07047 Thiesi (SS)
P.IVA 02646810909
079 885 042



LINEA ARTIGIANALI DA 75 CL



American Pale Ale

Birra artigianale ad alta fermentazione, dal colore ambrato e dagli intensi profumi fruttati e agrumati. Il corpo è leggero, le note caramellate del malto fanno da contraltare all'amaro del luppolo americano, creando nel complesso un gusto rotondo equilibrato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, flocchi di frumento, luppolo, lievito.

Plato: 13
IBU: 40
Alc: 5,5



Session Ipa

Birra artigianale ad alta fermentazione, dal colore ambrato leggero. L'aroma è un'esplosione di frutta tropicale che si presenta in tutta la sua vivacità anche al palato. Il corpo leggero, il basso tenore alcolico e la freschezza del luppolo che persiste anche nel finale, ne fanno una birra giovane, dissetante e bevibile.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, flocchi di frumento, luppolo, lievito.

Plato: 10,5
IBU: 45
Alc: 4,2



Ri - Pils

Birra artigianale a bassa fermentazione, prodotta secondo l'Editto della purezza, Reinheitsgebot, dal colore chiaro e dai profumi freschi erbacei, si presenta al palato con note di cereale e miele che lasciano ben presto libera espressione al luppolo, che ritorna col suo tono erbaceo e floreale. Retrogusto amaro ed elegante.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Plato: 12
IBU: 32
Alc: 4,5



Coffee Stout

Birra nera ad alta fermentazione, in cui la dolcezza del malto si fonde col tostato e l'amaro del caffè. Ne deriva un prodotto molto piacevole e bevibile, con la sua schiuma color caffelatte fitta e di lunga persistenza. Un aroma delicato di cacao che in bocca crea un mix armonico col caffè ricordando quasi un tiramisù. Ma è il caffè il protagonista indiscusso, che permane col suo amaro come retrogusto finale.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, flocchi d'avena, lattosio, luppolo, lievito.

Plato 12,5
Ebc 98
Ibu 32
Alc. 4,2



Golden Ale

Birra artigianale ad alta fermentazione, dal colore dorato e dai profumi delicati fruttati. Il corpo è leggero, al palato la dolcezza delle note maltate si combina con i toni agrumati e floreali dei luppoli americani e inglesi, creando un gusto vivo. Il finale secco e amaro invoglia alla beva. Esiste in due versioni: non filtrata, velata e opalescente per la presenza del lievito in sospensione e versione microfiltrata, più limpida e brillante.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, flocchi di frumento, luppolo, lievito.

Plato: 12
IBU: 27
Alc: 4,7

