

Dolmen

La Bionda in abito da sera

La birra Dolmen nasce nel 2005 in Sardegna, terra di millenarie tradizioni, viene prodotta nel modernissimo laboratorio di Uri (Sardegna) con impianti all'avanguardia, seguendo scrupolosamente le antiche tradizioni birraie.

Chi Siamo

La birra Dolmen nasce nel 2005 in Sardegna, terra di millenarie tradizioni, nella regione che detiene il primato nazionale per il consumo pro capite della bevanda.

Con tanta passione il Birrificio Dolmen prosegue nella sua politica di crescita, grazie ai successi di mercato, incrementando la produzione e assortendo la linea produttiva con birre artigianali di altissima qualità non filtrate, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia.

Nel processo produttivo si utilizzano acqua purissima, 100% di malti d'orzo provenienti da vari paesi europei, luppoli e lieviti selezionati, senza aggiunta di anidride carbonica, conservanti e antiossidanti.

Questo permette alle birre Dolmen di esprimere al meglio le proprie qualità organolettiche, riservando il giusto equilibrio tra schiuma, struttura, amaro e gli intensi profumi dei luppoli.

La birra Dolmen viene prodotta nel modernissimo ed ampliato laboratorio di Uri (Sardegna) con impianti all'avanguardia, seguendo scrupolosamente le antiche tradizioni birraie.

Vengono prodotte birre Dolmen ad alta e bassa fermentazione.



Dolmen

Birrificio Alguer S.r.l.

Via Sardegna 11 - URI (SS)

Tel. 392 6564738 – 324 8005660

info@dolmenbeer.com

www.dolmenbeer.com

MARAFORBES.COM

LA BIONDA
IN ABITO DA SERA

Le nostre birre, tutte da bere in ampi e lieti calici.

◆ ALE

Birra chiara ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, di moderato contenuto alcolico, da bere a temperature di cantina. Di colore dorato, è una birra dedicata alla primavera caratterizzata dall'intenso profilo aromatico dato dall'utilizzo di varie tipologie di luppoli.

- Alcool 5% Vol.
- Temp. di conservazione 4–15°C
- Temp. di servizio 7–8°C
- Da bere in ampi calici

◆ PILS

Birra bionda a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, dall'amaro pronunciato, di colore giallo dorato, è caratterizzata da aromi floreali dati dall'uso di luppoli in fiore. Equilibrata ed elegante... ma semplice da bere.

- Alcool 5% Vol.
- Temp. di conservazione 4–15°C
- Temp. di servizio 5–6°C
- Da bere in ampi calici

◆ BOCK

Birra corposa a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, a gradazione alcolica elevata dal deciso sapore di malto. Di colore Ambrato, con schiuma persistente di grana fine, all'olfatto presenta note aromatiche complesse con sentori di frutta.

- Alcool 6% Vol.
- Temp. di conservazione 4–15°C
- Temp. di servizio 8–10°C
- Da bere in ampi calici

◆ WEIZEN

Birra di frumento rifermentata in bottiglia, chiara con abbondantissima schiuma, dissetante dal gusto particolarmente acidulo. Torbida e dal sapore di luppolo quasi nullo, in bocca esprime complessità, ma rileva un finale secco che la rende facile da bere.

- Alcool 5% Vol.
- Temp. di conservazione 4–15°C
- Temp. di servizio 6–8°C
- Da bere in ampi calici

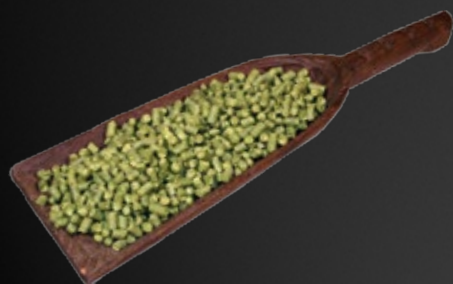
◆ BLANCHE

Birra chiara prodotta con malti d'orzo e frumento a bassa fermentazione, di colore opalescente dal gusto fresco e leggermente acidulo. La rifermentazione in bottiglia non fa risaltare i profumi particolari delle spezie, che rimangono molto dolci e ben bilanciati ai sapori amarognoli dei luppoli.

- Alcool 5% Vol.
- Temp. di conservazione 4–15°C
- Temp. di servizio 5–8°C
- Da bere in ampi calici

Produzione

BIRRA DOLMEN è prodotta in:
bottiglie nere da 75 cl. con capsula,
cartone da 6 bottiglie,
pallet da 90 cartoni.



◆
ALE



◆
PILS



◆
BOCK



◆
WEIZEN



◆
BLANCHE

