



# Villana

## Dumper

ENGLISH IPA  
6,8%



**LUPPOLI:** Olicana, Endeavour, Bramling Cross

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l / lattina 0,33 l

Al gusto intensa, con aromi erbacei e fruttati dati dai luppoli inglesi utilizzati. Equilibrata, amara e mai pungente. Perfetta con formaggi freschi o stagionati, salumi, carni bianche, pasticceria secca e crostate.

Birra Imperdibile - Guida alle birre Slow Food 2021

Bronzo - Barcelona Beer Challenge 2020

Argento - Iberian Beer Awards 2019

## Rude

AMERICAN  
PALE ALE  
5,2%



**LUPPOLI:** Ekuanot, El Dorado, Ahtanum

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l / lattina 0,33 l

Secca al palato, dove prevale uno spiccato gusto amaro. Di colore dorato, profuma di frutta esotica. Ideale per accompagnare carni rosse, agnello, hamburger e piatti speziati.

Oro - Birra Dell'Anno Unionbirrai 2019

Oro - Iberian Beer Awards 2019

Bronzo - Brussels Beer Challenge 2019

Bronzo - Kubo Beer Award 2019



## Peonia

BLANCHE  
4,8%



**LUPPOLI:** Hallertau Saphir, Hallertau Perle

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l

Birra bianca d'ispirazione belga. Al naso profumo di bergamotto, arancia amara e coriandolo. È fresca al palato, dove prevale un gusto delicato e leggermente acidulo. Leggera e dissetante. Ottima con formaggi freschi o stagionati, salumi, carni bianche, pasticceria secca e crostate

## Frisco

CALIFORNIA  
COMMON  
5,6%



**LUPPOLI:** Northern Brewer

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l

California Common, uno stile nato alla fine dell'800 nella costa ovest degli USA, più precisamente a San Francisco. Birra ambrata ad alta fermentazione che utilizza però lieviti a bassa fermentazione. Leggermente amara, con prevalenza di sapore maltato e delicatamente caramellato. Si abbina bene a carni, salumi e formaggi.

Birra Imperdibile - Guida alle Birre Slow Food 2023

Argento - Birra dell'Anno Unionbirrai 2020

Argento - Barcelona Beer Challenge 2020

Oro - Solo Birra 2019

## Karma

TRIPPEL  
7,5%



**LUPPOLI:** Northern Brewer, Saphir, Cascade, Centennial

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l

Birra ad alta fermentazione in stile Trippele d'abbazia. Piena e ben luppolata grazie alle 4 varietà presenti che le donano forza e aromaticità. Di colore dorato, spiccano note fresche ed agrumate. Si abbina bene con affettati, piatti saporiti, carni rosse, formaggi piccanti, dolci secchi e crostate.

Bronzo - Iberian Beer Awards 2019

## Cinque

KOLN STYLE  
4,8%



**LUPPOLI:** Hallertau Saphir, Hallertau Perle

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l

Bionda d'ispirazione tedesca e dal colore dorato. È debolmente amara, ma con dei decisi aromi fruttati che richiamano i luppoli presenti. Fresca, beverina e poco alcolica, ideale per l'aperitivo. Abbinamenti: stuzzichini, tartine, primi piatti, carni bianche e verdure alla griglia.

Oro - Barcelona Beer Challenge 2020

Bronzo - Solo Birra 2020

Oro - Barcelona Beer Challenge 2019

Oro - Iberian Beer Awards 2019



## Neilla

VERMONT IPA  
6%



**LUPPOLI:** El Dorado, Lemondrop, Sorachi

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l / lattina 0,33 l

Torbida e quasi opaca grazie al massiccio uso di luppoli americani e di avena, come è tipico dello stile New England IPA. Il triplo dry hopping a freddo le dona un naso esplosivo e tropicale con sentori di mango, frutto della passione, ananas e litchi. Ottima con classici da BBQ ma anche con sushi, spaghetti alle vongole e riso alla cantonese.

## Gatsby

ENGLISH BITTER  
5,1%



**LUPPOLI:** Centennial, Cascade, Citra, Azacca

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l / lattina 0,33 l

Extra special bitter in stile inglese ad alta fermentazione. Di basso grado alcolico, con amaro dato dalla luppolatura a fine bollitura con luppoli americani. Di colore rosso, al naso sentori agrumati e in bocca gusto di caramello dato dai malti tostati. Ottima con carni magre alla brace, pizze farcite, salumi e formaggi stagionati.

Argento - Barcelona Beer Challenge 2020

Argento - Brussels Beer Challenge 2019

Bronzo - Kubo Beer Award 2019

Bronzo - Iberian Beer Awards 2019

## Squillo

PILS  
GLUTEN FREE  
5%



**LUPPOLI:** Hallertau Saphir, Hallertau Perle, Spalter Select

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l / lattina 0,33 l

Una pils personalizzata con tre luppoli tedeschi che le donano forza e carattere. Si presenta di colore giallo paglierino con una schiuma voluminosa. Al naso profuma di fiori freschi, al palato luppolata con bassi toni maltati. Abbinamenti: formaggi freschi e di media stagionatura, carni bianche alla griglia, frittiture e snack da aperitivo.

Bronzo - Solo Birra 2020

Argento - Ibeerian Beer Awards 2019

## Pacifica

SAISON  
6%



**LUPPOLI:** Motueka, Nelson Sauvignon

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l / lattina 0,33 l

Saison, una bionda di ispirazione belga ad alta fermentazione con un moderato tasso alcolico. Dal sapore complesso, con note pepate, agrumate e speziate, nella nostra versione risalta l'aroma erbacea del Nelson Sauvignon. Abbinamenti: carne alla brace, salumi, formaggi e pizze con sapori decisi.

Oro - Solo Birra 2020

Bronzo - European Beer Star 2019

Argento - Brussels Beer Challenge 2019



## Italo

HARVEST  
ITALIAN PILS  
5%



**LUPPOLI:** Wet Cascade, Wet Comet

**FORMATI:** fusto / lattina 0,33 l

La nostra fresh hop, una Pils totalmente made in Italy, poiché sia l'orzo che il luppolo sono coltivati sul nostro territorio. Il malto è di provenienza e lavorazione italiana, mentre per la luppolatura sono state impiegate le varietà Comet e Cascade (fresca non essiccata) da una piantagione sperimentale di Italian Hops Company. Si caratterizza per profumi di fieno, fiori di campo e una sfumatura agrumata.

## Uncino

PORTER  
5,6%



**LUPPOLI:** Simcoe, Centennial

**FORMATI:** fusto / vetro 0,5 l / vetro 0,33 l

Porter in stile americano con colore scuro dato dall'uso dei malti tostati. Debolmente amara, profuma di caffè, cioccolato e nocciola. Poco alcolica, ma ben strutturata nel gusto. La compagna ideale per carni alla brace, formaggi erborinati, dolci e biscotteria secca.

Bronzo - Barcelona Beer Challenge 2020

Argento - Kubo Beer Award 2019

Bronzo - Brussels Beer Challenge 2019

Bronzo - Solo Birra 2019

## Trip

CANAPA  
PALE ALE  
5%



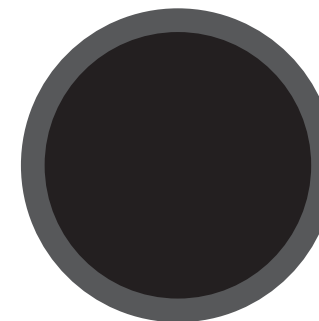
**LUPPOLI:** Polaris, Ahtanum

**FORMATI:** fusto / lattina 0,33 l

La nostra Pale Ale con canapa sativa biologica coltivata a km 0. Al naso spiccano il profumo di canapa e delle sue caratteristiche organolettiche, come camomilla, fieno e una leggera resina finale. Poi il luppolo usato le dona anche una leggera nota agrumata. In bocca è rotonda, piena ma secca e beverina, del colore dorato carico tipico delle pale ale inglesi.

## Metallipa

BLACK IPA  
5,8%



**LUPPOLI:** El Dorado, Chinook

**FORMATI:** fusto / lattina 0,33 l

Birra scura, amara dal carattere forte. In bocca spiccano sentori di liquirizia, con una delicata nota balsamica e tostata. Anche se è una birra scura, è fresca, secca e dissetante.

## AlveAle

BELGIAN  
STRONG ALE  
W/ HONEY  
8,5%

**LUPPOLI:** Polaris, Saphir  
**FORMATI:** fusto / vetro 0,331

Belgian Golden Strong Ale con l'aggiunta di miele di taglio biologico vicentino. Di un bel colore dorato, al naso spicca una leggera speziatura data dalla fermentazione ad una temperatura leggermente più alta con lievito belga, con in sottofondo la dolcezza del miele di taglio che gli dona anche una nota balsamica. In bocca è intensa, anche grazie alla gradazione alcolica tipica dello stile, ma bilanciata e beverina, con il miele che la rende molto delicata.

# Stagionali Special Edition

## Marisa

SESSION IPA

3,5%

## Winterchest

SMOKED CHESTNUT ALE

5,5%

## MacBarrell Vol.1

IMPERIAL CHOCOLATE STOUT

9%

## MacBarrell Vol.2

PEATED RED ALE

5,8%

## MacBarrell Vol.3

OLD IMPERIAL STOUT

W/ caffè, sciroppo d'acero, cannella, mirtillo

9%

## Vinhop

ITALIAN GRAPE ALE

W/ mosto di Valpolicella

7,2%

## Vinhop

ITALIAN GRAPE ALE

W/ mosto di uve bianche

5,5%

## Pablita

PILS

5%

## Pablipa

SESSION IPA

3,5%

## Pablitter

BITTER

5,1%





la villana  




**lavillana.it**

Via Massaria, 40  
Vicenza - VI  
T. +39 351 913 2496  
info@lavillana.it

©  — lavillana\_birrificio