

Disponibilità aggiornata al 1 Dicembre

- KELLER- 4,6% alc // (kellebier) // 6,00 € 28/11/24

 Keller dal colore dorato molto intenso, brassata interamente con malti italiani. Profumi intensi e freschi di malto, miele d'acacia ed un accenno di crosta di pane, questa birra è ispirata alle grandi bevute fatte in Franconia, dove le keller sono il pane quotidiano di tutte le famiglie. Estremamente pulita, fragrante e leggera, si lascia bere a litri come la tradizione insegna, nel boccale o in coccio.
- BEST BITTER- 3,8% alc // (english bitter) // 6,00 € 28/11/24

 Classica bitter dalla gradazione alcolica molto contenuta, brassata con malti inglesi (maris otter, crystal) e
 luppolata con cascade e fuggle. Colore ambrato e sapori di crosta di pane, agrumi e toffee, carbonazione minima e
 finale amaro persistente ed equilibrato tra tutte le componenti
- AMERICAN PALE ALE- 5,4% alc // (pale ale) // 6,50 € 28/11/24

 Pale Ale di stampo americano brassata con una bassa percentuale di frumento e malto crystal. L'uso del lievito neutro mette in risalto gli aromi dei luppoli Cascade e Chinook, usati in whirlpool e dryhopping in quantitativi più contenuti rispetto alle moderne APA/IPA. L'obiettivo di questa birra è regalare una bevuta fresca con uno sfondo luppolato (resina, piney) old school ben presente, fragrante, piacevole.
- ROSSA DI PIENZA 5,5% alc // (dunklesbock) // 6,50€ 6/11/24

 La nostra birra della casa chiamata Rossa di Pienza, dal 2021 è brassata con una miscela di malti 100% italiani, comprendente il nostro pilsner, malto munich prodotto in Umbria e una piccola % di malto tostato. Lo stile di riferimento è quello delle Dunklesbock tedesche, dove i sapori dominanti sono quelli del malto con leggere sfumature tostate e toni di frutta rossa e caramello/toffee. Il gusto è molto pulito e si ha un ottimo bilanciamento tra la parte amara dei luppoli tedeschi e la dolcezza dei malti utilizzati. Il tenore alcolico contenuto rende la Rossa di Pienza facilmente bevibile.
- INDIA DARK ALE 5.6% alc // (cascadian dark ale) // 6,50 € 6/11/24 max 1p.p. Black Ipa prodotta con frumento ed una miscela di malti pils, carafa special + roasted barley estratto a freddo. Nonostante il colore scuro (quasi nero), le tostature sono contenute e rimangono in secondo piano sia a livello olfattivo che gustativo, dove invece troviamo i luppoli americani (Comet e Simcoe) come protagonisti. Resinosa, amara e di facile beva, scorre velocemente grazie ad una stuttura semplice ma estremamente efficace.
- GOODMORNING, MADEMOISELLE! 8,4%alc // (coffee stout) // 12,00 € max 1 p.p. Prodotta con una miscela di malti semplice e caratterizzante, avena e fiocchi d'avena; è stata successivamente lavorata con diverse tipologie di caffè (anche tostato a legna) e con sciroppo d'acero extra dark in ogni fase del processo produttivo (bollitura, fermentazione, maturazione). La maggior parte del maple utilizzato ha fatto una maturazione in barrel ex-bourbon. Forti richiami di caffè tostato e fresco di macinatura, con una base bilanciata tra la dolcezza residua, le tostature dei malti ed il sapore di sciroppo d'acero. Corpo medio/pieno, morbida ed ultra scorrevole.
- INNO ALL'AUTUNNO 13,2% alc // (b.a. Quadrupel) // 20,00 € max 1 p.p.

 Belgian Dark Strong ale dal colore bruno scuro con schiuma fine color nocciola. Brassata con un grist di malti molto semplice con base il nostro Pils, caratterizzata dall'aggiunta di zucchero muscovado sia in bollitura che in fermentazione. La bollitura prolungata accentua gli aromi di frutta secca, prugne, caramello e zucchero bruciato; i fenoli del lievito Westmalle sono contenuti, ed il lavoro delle botti (Bourbon Heaven&Hill) è in primo piano con note di distillato, spezie dolci e legno tostato. Lunga, dal finale secco e incredibilmente complesso. Adatta ad una lunga maturazione in bottiglia.

- COCO-NILLA WONDERNIGHT 12,2% alc // (b.a. Imp Stout) // 22,00 € max 1 p.p. Imperial Stout maturata 17 mesi in botti di Bourbon. Dopo il trasferimento in acciaio è stata lavorata con grandi quantità di cocco tostato da noi, scaglie di cocco fresco e baccelli di vaniglia del Madagascar. Tanta vaniglia, tantissimo cocco. Dolce, corposa ed imponente, richiama le dessert stout con evidenti sapori di gelato alla vaniglia, cocco e legno immerso nel distillato.
- NOTTE DI NATALE '24 11,5% alc // (b.a. Imp. Stout) // 22,00 € max 3 p.p. Imperial Stout Natalizia brassata con sciroppo d'acero e speziata con cacao (tostato da noi, provenienza Ghana) e cannella (varietà Cassia). E' un blend di 3 botti ex- Bourbon distillerie Wyoming e Heaven&Hill. Dolce e struttura oleosa, mouthfeel vellutato con grande persistenza olfattiva di distillato, cioccolato fondente e cannella.

CONDIZIONI D'ORDINE:

- Tutti gli ordini e le richieste saranno gestiti solamente tramite e-mail all'indirizzo <u>birrificio@lafonte.toscana.it</u> o tramite messaggi Whatsapp al numero <u>333 1754781</u>
- È preferibile per noi ricevere il modulo d'ordine in formato Excel precompilato, che potete trovare all'indirizzo https://www.lafonte.toscana.it/brasseria-della-fonte/; basta solo scrivere sotto la casella "NUM" il quantitativo di bottiglie desiderate, selezionare le "spese di spedizione" se il pacco è da 12 bottiglie ed inviarci il modulo.
- In alternativa, potete scriverci una mail o messaggio Whatsapp (no vocale) al 3331754781 con l'elenco delle birre che desiderate
- Verrà data la precedenza agli ordini compilati correttamente, quelli arrivati prima in ordine di tempo.
- Al momento dell'ordine è fondamentale per velocizzare la procedura comunicare nome, cognome, indirizzo per la consegna, recapito telefonico e ulteriori eventuali richieste.
- L'ordine minimo è di 12 bottiglie (1 cartone); le bottiglie saranno vendute solo a multipli di 12

(es: 1 cartone = 12 bottiglie, 2 cartoni = 24 bottiglie, 3 cartoni = 36 bottiglie, etc etc.). E' possibile aggiungere anche i bicchieri alle 12 bottiglie (es: 12 bottiglie +1 bicchiere, 12 bottiglie +2 bicchieri, 12 bottiglie +3 bicchieri).

- Ogni cartone può essere composto con 12 bottiglie miste; alcune birre (come le special release), dove specificato, avranno dei limiti sul numero di bottiglie p.p. e non saranno fatte eccezioni..
 - Per le bottiglie di "Inno all'Autunno" il limite è di 1 per pacco
 - ➤ Per le bottiglie di "Goodmorning, Mademoiselle!"" il limite è di 1 per pacco
 - Per le bottiglie di "Coconilla Wondernight!" il limite è di 1 per pacco
 - Per le bottiglie di "Notte di Natale" il limite è di 3 per pacco

CONDIZIONI DI PAGAMENTO:

- Bonifico bancario: IT29V0867325500005001053406 LA FONTE SOCIETA' AGRICOLA S.S. causale: vostro nome e cognome
- Satispay: modalità di pagamento preferibile, senza nessuna commissione a vostro carico. Al momento della conferma d'ordine vi verrà inviata la richiesta di pagamento.
- <u>È fondamentale attendere la conferma d'ordine prima di procedere al pagamento,</u> che vi arriverà appena inizieremo a preparare il pacco. I pagamenti che arriveranno prima della conferma saranno rifiutati e l'ordine annullato.
- Troverete lo scontrino all'interno della scatola.

CONDIZIONI DI SPEDIZIONE:

- Spedizione gratuita per 2 cartoni (24 bottiglie o più, sempre a multipli di 12).
- 10 € per un singolo cartone (12 bottiglie) per tutta ITALIA.
- Spedizione tramite corriere TNT EXPRESS, che garantisce la consegna entro 24 h in gran parte del territorio nazionale (escluse isole, Basilicata, Puglia e Calabria). Tuttavia talvolta, a causa di alcuni rallentamenti operativi le consegne potrebbero essere effettuate in 48-72 h, specialmente nel periodo natalizio.
- Il numero di tracking sarà fornito appena i colli saranno in partenza dalla nostra sede.