



Disponibilità aggiornata al 17 Febbraio

- **COUNTRY LAGER**- 5,2% alc // (lagerbier) // 6,00 €
Birra chiara a bassa fermentazione prodotta con il 100% dell'orzo da noi coltivato. Luppolata con varietà tedesche e americane, carattere luppolato e di estrema freschezza. Finale amaro e persistente il cui sapore è un mix tra miele millefiori dato dal malto e accenni resinosi del luppolo simcoe. Paragonabile ad una american pilsner
- **GALAKTISCHE QUELLE**- 4,5% alc // (kellerbier) // 6,00 €
Keller dal colore dorato molto intenso, brassata insieme agli amici del Galaxy Beershop di Rubiera (RE). 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.
- **SCOTCH ALE**- 7,5% alc // (wee heavy) // 7,00 €
La nostra interpretazione di questo vecchio stile inglese; la Scotch Ale è brassata con Maris Otter, Monaco italiano ed una manciata di malti scuri, fermenta con un ceppo specifico che accentua i toni di frutta matura, toffee e caramello. La parte alcolica sorregge una struttura piena ed un gusto dolce; in bocca è morbida e scorrevole, la bevuta di lunga persistenza.
- **OLD BROWN STOUT** - 9,8% alc // (double stout) // 12,00 €
Stout di ispirazione inglese brassata con Maris Otter e 4 tipi diversi di malti tostati. La ricetta originale fu brassata nel 2015 nel nostro impianto casalingo, e ci fu passata da un famoso birraio londinese, ai tempi (e tuttora), fonte di grande ispirazione. Corpo medio, scorrevole e amara; il gusto varia tra i richiami del caffè, pasta di cacao, con accenni di liquirizia.
- **CANTO D'INVERNO**- 11,2% alc // (belgian strong ale) // 12,00 €
interpretazione di Belgian strong ale con il nostro malto pils ed un blend di 4 zuccheri, ha fermentato con lievito Rochefort. Se servita in un calice a coppa ha una schiuma straripante, dalla grana fine e duratura, a proteggere un liquido dal colore dorato ai limiti dell'ambroato chiaro. Aromi diretti di miele di acacia con l'apporto degli zuccheri unito agli estroverosi esteri del lievito, che riescono a dare una profondità unica alla bevuta, relegando i toni speziati ad un ruolo secondario.
- **CHERRY TREE HARVEST**- 5% alc // (fruit farmhouse) // 12,00 €
Maturata per 12 mesi in Barrique ex-vino della nostra zona, di cui 4 mesi con ciliegie a macerare (varietà Giorgia), 230 g/l. Delicata, dal carattere gentile con una media intensità aromatica; acidità contenuta che rende la bevuta rinfrescante, scorrevole, solare.
- **WILD PLUMS HARVEST**- 5% alc // (fruit farmhouse) // 12,00 €
Maturata per 12 mesi in Barrique ex-vino della nostra zona, di cui 3 mesi con susine a macerare (raccolte nelle campagne circostanti), 170 g/l. Delicata, dal carattere gentile, si presenta con un colore dorato che invita ad una bevuta leggera con la parte della frutta ben integrata tra la leggera acidità e la parte vinosa appena percepibile..
- **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 1 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.

→→→→→ continua

- **SYMPHONY FROM THE DOUBLE BARRELS** - 13,8% // (b.a.Imp.Stout) // 25,00 €- max 2 p.p. Imperial Rye Stout brassata nel 2019 in double mash e maturata per 20 mesi in barrel Jim Beam (ex Rye); botte giovane che ha donato alla birra forti note di legno tostato, frutta secca, vaniglia. Secondo passaggio durato 28 mesi in barrel Driftless Glenn (ex Bourbon); questa botte ha affinato il percorso aggiungendo eleganti note di vaniglia, distillato e charred. Corpo medio e buona secchezza. Dopo 4 anni di maturazione in legno, questa Symphony è un'ode alla pazienza e alla devozione nel lavoro del barrel aging.
- **MAPLE SYRUP (Vinsanto Barrel Aged)** (sciropo d'acero) bottiglia 450g 33cl 20,00 € Sciropo d'Acero canadese (Maple Farm) extra dark invecchiato per 5 mesi in un piccolo caratello ex- Vin Santo nella nostra bottaia. Gusto unico, con note di vino liquoroso evidenti.
- **MAPLE SYRUP (Bourbon Barrel Aged)** (sciropo d'acero) bottiglia 750g 50cl 25,00 € Sciropo d'Acero canadese (Maple Farm) extra dark invecchiato per 5 mesi in un piccolo caratello ex- Vin Santo nella nostra bottaia. Gusto unico, con note di vino liquoroso evidenti.

CONDIZIONI D'ORDINE:

- Tutti gli ordini e le richieste saranno gestiti solamente tramite e-mail all'indirizzo birrificio@lafonte.toscana.it o tramite messaggi Whatsapp al numero **333 1754781**
- 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 "Symphony from the Double Barrels" il limite è di 2 per pacco
 - Per le bottiglie di "Coconilla Wondernight!" il limite è di 1 per pacco
 - Per le bottiglie di "Inno all'Autunno" il limite è di 1 per pacco
 - Per le bottiglie di "Notte di Natale" il limite è di 1 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.
- **È fondamentale attendere la conferma d'ordine prima di procedere al pagamento**, 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.