BIRRIFICIO ARTIGIANALE
BRASSERIA DELLA FONTE
PIENZA

Disponibilità aggiornata al 24 Settembre

- **TIME TO REFRESH-** 4,5% alc // (german pils) // 6,00 €
  Birra chiara a bassa fermentazione, dove il grist dei malti è composto 100% da Pils di dei nostri campi e le varietà di luppolo usate sono Comet, Perle e Tradition. Rimane più tempo in maturazione rispetto alle altre lager, per questo il gusto e l'aroma risultano essere molto delicati e soffici, con note di mollica di pane, un buon floreale e un tocco di millefiori sul finale. Amaro moderato, gusto semplice e tipico di una Pils estiva. Da berne in grandi quantità.
- **ROSSA DI PIENZA-** 5,5% alc // (dunklesbock) // 6,50 €
  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.
- **BEST BITTER-** 3,8% alc // (english bitter) // 6,00 €
  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
- **ENGLISH PALE ALE-** 5% alc // (pale ale) // 6,00 €
  Tradizionale Pale Ale inglese di colore dorato molto carico/arancio, brassata con malto Maris otter, Monaco e Crystal. Luppolo da aroma fuggle e lievito inglese specifico (West Yorkshire) che esalta il mouthfeel delicato. Bassa carbonazione, morbida e di facilissima beva con un sapore tra il terroso e l'agrumato, finale amaro con sapore di crosta di pane.
- **SOFT PALE ALE-** 4,5% alc // (pale ale) // 6,50 €
  Pale Ale leggera e godibile che strizza l'occhio alle session IPA americane. E' brassata interamente con il nostro malto Pils ed una bassa percentuale di avena che rende la struttura della birra delicata e meno watery. La particolarità di questa birra è il metodo di luppolatura esclusivamente a freddo (pre-fermentazione e dryhopping), con le varietà Lotus e Sultana. Parte aromatica pulita e di buona intensità che richiama un cesto di frutta tropicale, frutti rossi, arancia.
- **AMERICAN IPA** - 7,0% // (west coast) // 7,00 €
  West coast ipa dal colore dorato e limpida. Brassata interamente con i luppoli della vecchia guardia Amarillo e Simcoe, fermenta con il classico lievito american ale; il processo produttivo tende ad esaltare la parte amara e la pulizia olfattiva grazie alle massicce dosi di pellet aggiunte in whirlpool (effettuato a bassa temperatura) e un dry hopping di circa 10 g/l.
- **PETITE RUCHE-** 7% alc // (honey farmhouse) // 12,00 €
  Brassata interamente con il nostro malto pils e Miele di castagno aggiunto in più fasi della produzione, ha invecchiato 24 mesi in barrique ex-vino beneficiando degli sbalzi di temperatura stagionali che ne hanno caratterizzato la struttura leggermente acida con conte di legno, miele e funky. Rifermentata con miele e Brettanomyces
- **HARVESTING MEMORIES-** 6,2% alc // (farmhouse w/ Elderflowers) // 12,00 €
  Prodotta nel 2023, ha fermentato in barriques ex-vino rosso per 19 mesi, prima di essere scelta come perfetta base per l'aggiunta di fiori di sambuco. Sono stati scelti con cura una grande quantità di fiori, messi in infusione freschissimi per un ulteriore mese. Questa farmhouse fa del suo punto di forza la freschezza e la facilità di bevuta: la qualità delle materie prime ed una leggera acidità la rendono una bevuta perfetta per gli aperitivi estivi
- **FRUIT D'UN CROISEMENT-** 5% alc // (spiced farmhouse) // 12,00 €
  Leggera e rinfrescante con un'anima primaverile, questa delicata farmhouse ha maturato per 21 mesi in Tonneau, beneficiando degli sbalzi di temperatura stagionali per ammorbidire le caratterizzanti aggiunte di scorza di bergamotto e fiori d'arancio. La leggera acidità citrica la rende una perfetta bevuta per rinfrescare lo spirito.

>>>>>>>>>>>>>>>> >>>>>>>>>>>>>>>> >>>>>>>>>>>>>>>>

- **WITHOUT YOU, WITHOUT US –** 12,5%alc // (b.a. Imperial Stout) // 20,00 € - max 1 p.p.
  Annuale collaborazione con Silvio per il 12° compleanno de "La Bottega Matta". Abbiamo selezionato un cask ex-Tennessee Whiskey George Dickel che ha ospitato per 27 mesi una delle nostre massicce Imperial Stout. Durante il lungo riposo l'evoluzione della birra è virata sui toni di cioccolato fondente, legno umido, speziature da distillato che accompagnano un tenue calore alcolico che dona profondità e spessore alla bevuta. Il corpo medio e grande scorrevolezza offrono una bevuta appagante, equilibrata ed unica.
- **SOLITUDE, SILENCE and DARKNESS** - 12% // (b.a.Imp.Stout) // 20,00 € - max 1 p.p.
  Imperial maple Stout brassata in double mash e maturata per 15 mesi in botti di Bourbon, di cui gli ultimi 2 mesi con infusione di baccelli di vaniglia e caffè 100% arabica. Dopo l'invecchiamento il blend è stato ulteriormente lavorato con una miscela di caffè poco tostata e vaniglia del Madagascar. Corpo pieno, oleoso; la parte sia aromatica che gustativa è un'esplosione di caffè in chicchi e polvere, con note di cioccolato fondente assecondate dalla dolcezza della vaniglia, che si fa sempre più incisiva durante la bevuta
- **IX ANNIVERSARIO –** 13,8%alc // (b.a. Barleywine) // 20,00 € - max 2 p.p
  La birra celebrativa di quest'anno è il risultato di un blend di 3 botti così composto: 85% English Barleywine maturato in botti Heaven Hill 12y per 35 mesi e 15% Double Mash Imperial Stout maturata in botte ex Bourbon. Birra complessa e corposa con leggeri richiami di ossidazione e passito, il cui spettro aromatico spazia tra legno tostato, nocciole, caramello caldo, frutta secca, distillato e toffee. Parte etilica importante che rende la bevuta ideale per condividere momenti in compagnia.
- **SYMPHONY FROM THE BARREL #8** – 12,2%alc // (b.a. Imp. Stout) // 20,00 € - max 2 p.p.
  Imperial stout brassata in doppio mash e maturata per 27 mesi in botte ex- Rye Whiskey proveniente da una piccola distilleria del Vermont. La ricetta prevede l'uso di segale e segale tostata, oltre che molteplici aggiunte di miele di castagno di Montalcino sia in bollitura che in fermentazione. A dare complessità ed un boost a tutti i toni di cioccolato fondente, pasta di cacao e gianduia già presenti, abbiamo deciso di lavorare ulteriormente questa Imperial Stout con fave di cacao (Ghana), ultra-tostate direttamente da noi. Gusto bilanciato tra la dolcezza della possente base maltata, i sentori di distillato, il legno e la parte amara della segale tostata.
- **MAPLE SYRUP (Bourbon Barrel Aged)** (sciroppo d'acero) bottiglia 750g 50cl 25,00 €
  Sciroppo 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..

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).
- 12 € 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.