

CATALOGO 2016

ACQUA
BIRRE
BIBITE
VINI
LIQUORI
ECC.



servi**AMO**
l'HORECA



Dal 1963

Gibin Distribuzione
Bevande

www.gibin.it



servi**AMO**
l'**HORECA**



Gibin *Distribuzione
Bevande*
www.gibin.it



Bottiglia 100 cl. PET

Bottiglia 50 cl. PET



Gibin Distribuzione
Bevande
www.gbln.it

ACQUE
MINERALI

★ ★ ★ ★ ★

ALISEA

5 Stelle di Leggerezza



Bottiglia 75 cl.



Bottiglia 25 cl.



Bottiglia 75 cl.



Bottiglia 50 cl.

Bottiglia 100 cl.



ACQUE
MINERALI



Bottiglia 150 cl. PET

Bottiglia 50 cl. PET



ACQUE
MINERALI

Gibin Distribuzione
Bevande
www.gibin.it

PIEMONTE

Gavi D.O.C.G.

Gradazione: 12% vol.

Uve: Cortese (100%).

Provenienza: vari comuni in provincia di Alessandria.

Caratteristiche: ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, un profumo delicato e un sapore asciutto, fresco e leggero, con un lieve sentore di mandorla.

Si consiglia: ideale con minestre o zuppe, carni bianche in umido, formaggi di media stagionatura, con crostacei e frutti di mare. Da bere prevalentemente giovane.

Temperatura di servizio: servire a 10°C.



Dolcetto di Dogliani D.O.C.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Dolcetto 100%.

Provenienza: 11 comuni della provincia di Cuneo, in particolare Dogliani, Farigliano, Langhe e Belvedere.

Caratteristiche: dal colore rosso rubino tendente al violaceo e dal profumo gradevolmente vinoso ed intenso, ha un sapore asciutto e delicata-mente amarognolo.

Si consiglia: da tutto pasto. Predilige i salumi, e accompagna bene le carni bianche in umido. Discreta capacità all'invecchiamento. È preferibile consumarlo entro 1-3 anni.

Temperatura di servizio: servire a 18°C.



LE PROPOSTE

Grignolino d'Asti D.O.C.

Gradazione: 11,5% vol.

Uve: Grignolino (90%).

Provenienza: Comuni dell'Astigiano.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino chiaro, un profumo gradevole, delicatamente erbaceo, ma persistente e un sapore asciutto con un deciso retrogusto.

Si consiglia: con antipasti di salumi e minestre asciutte, carni bianche in umido, pollame in salse rosse e arrostiti. Da bersi giovane, entro 12-18 mesi.

Temperatura di servizio: servire a 16°C.



Barbera d'Alba D.O.C.

Gradazione: 12,5% vol.

Uve: Barbera (100%).

Provenienza: 53 comuni della provincia di Cuneo.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino intenso (diventa granato con l'invecchiamento), un profumo vinoso, intenso ed un sapore asciutto leggermente amarognolo e corposo.

Si consiglia: con gli arrostiti, i formaggi piccanti, le carni rosse, la selvaggina e i bolliti misti. Si presta all'invecchiamento, fino a 4-8 anni.

Temperatura di servizio: servire a 18°C.



VINI IN
BOTTIGLIA

PIEMONTE

LA CASCINA



Barbera d'Alba D.O.C.

Vitigno: Barbera d'Alba.

Terreno: Calcareo di medio impasto tendente all'argilloso, subcalcalino, ph. 7,8/8.

Ubicazione: Terreno collinare; esposizione est, ovest.

Età vigna: 1975.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 6,0/1000 in acido tartarico.

Affinamento: In acciaio.

La Barbera d'Alba (la sua dizione è strettamente al femminile) si caratterizza per la sua finezza, eleganza e complessità ed attenua la sua prepotenza giovanile con adeguato affinamento. Di colore rosso rubino, con tonalità intensa e riflessi cardinalizi, ha profumo vinoso e fragrante con sentori di prugna, di mora e di speziato. Piena al gusto, morbida e vivace per l'acidità sempre evidente che la rende fresca e piacevole è in grado di soddisfare tutte le esigenze del bere moderno e appassionato. Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violacei. Olfatto: fresco e fruttato (frutti di sottobosco e lampone) con sentori floreali persistenti (rosa canina). Gusto: piacevolmente acidulo di media struttura con retrogusto armonico e persistente.

Dolcetto d'Alba D.O.C.

Vitigno: Dolcetto.

Terreno: Calcareo di medio impasto tendente al sabbioso, subcalcalino, ph. 7,8/8.

Ubicazione: Terreno collinare; esposiz. sud, sud-ovest, est.

Età vigna: 1950-1988.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,5-1000 in acido tartarico.

I fiori del Dolcetto, con le foglie rosse d'autunno, regalano grappoli dolci, saporiti. Nasce un vino, il Dolcetto d'Alba, che entusiasma per il suo colore rubino ringiovanito qua e là di violetto. Il profumo rispetta i canoni della gioventù ed offre sentori di ciliegia e di fiori appena raccolti. Secco è il sapore, elegante, armonico, delicatamente amarognolo nella sua ultima espressione. Colore: rosso rubino con intensi riflessi violacei. Olfatto: fruttato con sentori floreali vinosi molto intensi. Gusto: armonico, di buona struttura, con retrogusto persistente e piacevolmente amarognolo.

Nebbiolo Langhe D.O.C.

Tipologia: Rosso, di corpo, invecchiato in fusti di rovere grandi.

Collocazione del vigneto: Comune di Monticello d'Alba.

Giacitura e tipo di terreno: Collina, medio impasto con marne calcaree e argilla.

Varietà di uva: Nebbiolo 100%.

Tenore alcool: 13% - acidità: 5,3 gr/l.

Invecchiamento: Un anno in fusti di rovere grandi e in bottiglia 6 mesi.

Epoca di consumo: Raggiunge un buon equilibrio già al secondo anno e lo mantiene per diversi anni.

Il Nebbiolo è sicuramente il vitigno più aristocratico dell'intero panorama vitivinicolo piemontese. La coltivazione di quest'uva è forse quella che richiede la maggiore specializzazione, non a caso è la prima a sbocciare in primavera e l'ultimo ad essere raccolta. La famiglia Nota ha da sempre un occhio di riguardo per questo vitigno nobile. La vigna di produzione è una delle migliori della zona, sia per l'esposizione a sud-ovest che per la complessità minerale del terreno. Colore: rosso rubino, profondo con riflesso leggermente granato. Olfatto: intenso, vinoso con frutto maturo e nota speziata di legno dolce. Gusto: di corpo pieno, importante struttura e ottima persistenza.

Arneis Langhe D.O.C.

Tipo di vino: bianco di corpo, da pesce e piatti leggeri.

Collocazione del vigneto: Comune di Monticello d'Alba.

Giacitura e tipo di terreno: Sabbioso, leggero con buona permeabilità, esposizione a Est.

Varietà di uva: Arneis 100%.

Tenore alcool: 12% - acidità: 5,40 gr/l.

Invecchiamento: in bottiglia 3 mesi.

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta cl. 75.

Colore: giallo paglierino scarico con vivi riflessi verdi.

Profumo: intenso, floreale con buon ricordo di mela renetta e crosta di pane.

Sapore: fresco, leggermente aromatico con un leggero retrogusto erbaceo molto tipico.

Epoca di consumo: è consigliabile apprezzare la sua vena fruttata, entro 12 - 13 anni.

Temperatura di servizio: 10 - 11 °C.

VINI IN
BOTTIGLIA

EMILIA ROMAGNA



Gutturnio Classico Vivace Colli Piacentini D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Barbera 55% e Bonarda 45%

Provenienza: parte del territorio collinare della provincia di Piacenza situata non sopra i 350 m/slm.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino brillante, un profumo fruttato in cui si riscontrano amarena, more e frutti di bosco. Con l'invecchiamento i profumi assumono caratteristiche speziate. Il sapore è corposo, pieno, leggermente rotondo. Vivace.

Si consiglia: con salumi stagionati, paste con ripieni di carne, arrosti e parmigiano.

Servire a 12-14°C.

Bonarda Secca Colli Piacentini D.O.C.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Barbera e Croatina (Bonarda)

Provenienza: il parziale comprensorio delle colline piacentine.

Caratteristiche: ha un colore rosso brillante, un profumo vinoso e caratteristico, un sapore abboccato, fresco e vivace.

Si consiglia: con antipasti all'italiana, stufati con carni rosse, lepre in salmi, formaggi duri.

Servire a 12-14°C.



Gutturnio Classico Vivace Colli Piacentini D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Barbera 55% e Bonarda 45%

Provenienza: parte del territorio collinare della provincia di Piacenza situata non sopra i 350 m/slm.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino brillante, un profumo fruttato in cui si riscontrano amarena, more e frutti di bosco. Con l'invecchiamento i profumi assumono caratteristiche speziate. Il sapore è corposo, pieno, leggermente rotondo. Vivace.

Si consiglia: con salumi stagionati, paste con ripieni di carne, arrosti e parmigiano.

Servire a 12-14°C.

Bonarda Secca Colli Piacentini D.O.C.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Barbera e Croatina (Bonarda)

Provenienza: il parziale comprensorio delle colline piacentine.

Caratteristiche: ha un colore rosso brillante, un profumo vinoso e caratteristico, un sapore abboccato, fresco e vivace.

Si consiglia: con antipasti all'italiana, stufati con carni rosse, lepre in salmi, formaggi duri.

Servire a 12-14°C.

VINI IN
BOTTIGLIA

EMILIA ROMAGNA

Ortrugo Armonia Frizzante Colli Piacentini D.O.C.

Vitigni: Ortrugo, antico vitigno autoctono, in purezza.

Territorio: Colline del Val Tidone, alt. 200/250 mt., in zone con esposizione favorevole.

Vinificazione: Criomacerazione, macerazione di mosto e bucce a freddo.

La vivacità deriva dalla fermentazione naturale.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino con profumi fruttati e floreali. Secco e sapido al palato.

Servizio:

Ottimo come aperitivo e abbinato con risotto agli asparagi, pesce d'acqua dolce, verdure.



Gutturnio Superiore Colli Piacentini D.O.C.



VARIETÀ DELL'UVA

Questo importante vino D.O.C. è ottenuto da un sapiente dosaggio Barbera 55%, vitigno di possente vigoria e resistenza, e di Bonarda 45%, uno dei più antichi vitigni presenti nella zona, che dona peculiari fragranze fruttate esaltandone le morbidezze.

TECNICA DI PRODUZIONE

Alla pigiatura segue la macerazione a contatto con le bucce, per un periodo stabilito, a temperatura controllata, per estrarre il colore e i tannini e dare così il corpo.

La fermentazione del mosto a bassa temperatura permette di controllare la vinificazione, per mantenere i profumi e gli aromi che si conserveranno anche nel tempo. Invecchiato almeno un anno in fusti di rovere di media capacità e affinato per almeno un anno in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

VISIVO: colore rosso granato brillante intenso con riflessi aranciati.

OLFATTIVO: profumo fruttato, intenso, caratteristico e persistente, frutta matura, vaniglia e spezie.

GUSTATIVO: secco, tranquillo, intenso, persistente, fine, strutturato, fruttato (frutta matura), vaniglia e speziato, pepe cannella chiodi di garofano.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

Gutturnio Superiore Colli Piacentini D.O.C.

VARIETÀ DELL'UVA

Questo importante vino D.O.C. è ottenuto da un sapiente dosaggio Barbera 55%, vitigno di possente vigoria e resistenza, e di Bonarda 45%, uno dei più antichi vitigni presenti nella zona, che dona peculiari fragranze fruttate esaltandone le morbidezze.

TECNICA DI PRODUZIONE

Alla pigiatura segue la macerazione a contatto con le bucce, per un periodo stabilito, a temperatura controllata, per estrarre il colore e i tannini e dare così il corpo.

La fermentazione del mosto a bassa temperatura permette di controllare la vinificazione, per mantenere i profumi e gli aromi che si conserveranno anche nel tempo. Invecchiato almeno un anno in fusti di rovere di media capacità e affinato per almeno un anno in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

VISIVO: colore rosso granato brillante intenso con riflessi aranciati.

OLFATTIVO: profumo fruttato, intenso, caratteristico e persistente, frutta matura, vaniglia e spezie.

GUSTATIVO: secco, tranquillo, intenso, persistente, fine, strutturato, fruttato (frutta matura), vaniglia e speziato, pepe cannella chiodi di garofano.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.



VINI IN
BOTTIGLIA

LIGURIA



Pigato Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

Uve: Pigato.

Colore: giallo paglierino più o meno carico.

Profumo: intenso caratteristico, leggermente aromatico.

Sapore: asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato.

Gradazione: 12% vol.

Vermentino Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

Uve: Vermentino.

Colore: paglierino più o meno intenso.

Profumo: delicato, fruttato.

Sapore: asciutto e fresco.

Gradazione: 12% vol.



Rosso 75 cl.

Bianco 75 cl.

Ormeasco Sciac-Trà Pornassio D.O.C.

Vino ottenuto da uve ormeasco vinificate parzialmente in bianco, dal colore rosato con rilessi cerasuoli, dall'odore gradevole vinoso, dal profumo fragrante e fruttato con sentori di lampone dal gusto piacevolmente secco, leggero, ma persistente, bene si abbina ai piatti di mare, di terra ed a quelli tipici della gastronomia ligure.

Gradazione: 11,5% vol.



VINI IN
BOTTIGLIA

LIGURIA



Bottiglia 37,5 cl.

Pigato Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

Uve: Pigato.

Colore: giallo paglierino più o meno carico.

Profumo: intenso caratteristico, leggermente aromatico.

Sapore: asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato.

Gradazione: 11,5% vol.

Vermentino Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

Uve: Vermentino.

Colore: paglierino più o meno intenso.

Profumo: delicato, fruttato.

Sapore: asciutto e fresco.

Gradazione: 11,5% vol.

Lumassina Colline Savonesi Igt

Uve: viene prodotto con le uve del vitigno lumassina raccolte nei vigneti condotti dall'azienda siti nei comuni di Orco Feglino, Vezzi Portio, Finale Ligure, Calica Ligure.

Caratteristiche: vino bianco secco di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; odore delicatamente persistente con sentori di erbe e fiori di campo; sapore secco di sensibile ma piacevole sapidità, di corpo leggero ma molto equilibrato.

Gradazione: 11,5% vol.

Rossese Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

Uve: Rossese.

Colore: rosso rubino chiaro.

Profumo: delicato, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, morbido, amarognolo.

Gradazione: 11,5% vol.

Ormeasco Pornassio D.O.C.

Uve: Ormeasco

Colore: rosso intenso, con orli violacei da giovane, si fa rubino carico con riflessi granati affinandosi.

Profumo: vinoso e fragrante da giovane; se affinato diventa ampio, fine e persistente, con sentori di caliegia matura, mora e violetta.

Sapore: il sapore è asciutto e tannico da giovane, si fa asciutto, caldo, sapido ma con buona morbidezza, di buon corpo, con lieve vena tannica, con fondo piacevolmente amarognolo se giustamente affinato.

Gradazione: 13% vol.

LECRÊUZE

VINI IN
BOTTIGLIA

TRENTINO ALTO ADIGE



— ST. PAULS —

Lagrein Kretzer Rosè D.O.C.

Uve: La vite è di crescita forte e produce buone rese. Esistono diversi cloni del Lagrein che si distinguono nella loro forma. I chicchi sono di grandezza media, hanno la buccia grossa e sono di colore blu-nero.

Ubicazione: Terreni ricchi di macerie e ciottoli vicino al fiume Talvera a Bolzano.

Fermentazione: Tradizionale fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio Inox e maturazione in botti di quercia.

Descrizione: Il Lagrein è un vino corposo e robusto con un aroma tipico e delicato profumo di vaniglia e viola. Il colore è rosato. Si accompagna con pasti di carne, selvaggina e formaggio.

Lagrein Dunkel D.O.C.

Uve: la vite è di crescita forte e produce buone rese. Esistono diversi cloni del Lagrein che si distinguono nella loro forma. I chicchi sono di grandezza media, hanno la buccia grossa e sono di colore blu-nero.

Ubicazione: terreni ricchi di macerie e ciottoli vicino al fiume Talvera Bolzano.

Fermentazione: tradizionale fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio Inox e maturazione in botti di quercia.

Descrizione: il Lagrein è un vino corposo e robusto con un aroma tipico e delicato profumo di vaniglia e viola. Il colore è rosso come i granati, il gusto pieno e vellutato. Si accompagna con pasti di carne forti e piccanti, selvaggina e formaggio.

Gewürztraminer Justina D.O.C.

Uve: Il Traminer Aromatico è, insieme a Schiava e Lagrein, una varietà con origine nell'Alto Adige medioevale. Il suo nome deriva dal paese Termeno-Tramin nel sud della provincia.

Ubicazione: Terreni sabbiosi, anche pietrosi e calcinosi di S. Paolo.

Fermentazione: a temperatura di 18 in serbatoi d'acciaio Inox.

Descrizione: Traminer Aromatico è un vino leggero ma ostinato con un profumo di rose, vaniglia e garofano. È secco, robusto, acerbo e corposo. Il suo colore è chiaro paglierino con riflessi verdognoli. Squisito non solo come aperitivo ma anche con aragosta e pasti con curry.

St. Magdalener D.O.C.

Uve: La base forma l'uva di diversi cloni della Schiava arricchita con uva Lagrein.

Ubicazione: pendii soleggiati orientati verso Sud, Sud-est e Sud-ovest sulle colline di S. Maddalena con terreni caldi, ricchi di sabbia e argilla, premessa per il tipico aroma corposo del vino S. Maddalena.

Fermentazione: fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio Inox, maturazione in botti di quercia.

Descrizione: vino di colore rosso rubino brillante, il suo profumo fiorito fa pensare alle viole. Con il suo gusto di mandorle amare e l'aroma ricco di concino si fa amare con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggio piccante.

VINI IN
BOTTIGLIA

TRENTINO ALTO ADIGE

Müller Thurgau D.O.C.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Müller Thurgau.

Provenienza: I comuni della provincia di Trento.

Caratteristiche: Ha un colore giallo paglierino piuttosto scarico, un profumo distinto, con note floreali, intenso, gradevole e un sapore secco, piacevole, giustamente acidulo.

Si consiglia: Come aperitivo, è ideale per i piatti a base di frutti di mare e di pesce. Da consumare giovane per apprezzare il profumo aromatico, ma può invecchiare fino a 2 anni.

Temperatura di servizio: Servire a 8°- 10°C.

Müller Thurgau

Frizzante Vigneti delle Dolomiti Igt

Gradazione alcolica: 10,5% vol.

Uve: Esclusivamente Müller Thurgau con rese unitarie che non superano i 100 hl per ettaro.

Provenienza: L'alta collina o addirittura la montagna in alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uva bianche (Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico).

Caratteristiche: Ha una spuma delicata e persistente, il colore è paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Ha un profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Il sapore è secco, piacevolmente fresco, a timbro sicuro e di ottimo carattere.

Si consiglia: Come aperitivo o con salumi e pasticcio di maccheroni. Da bersi giovani.

Temperatura di servizio: Servire a 10°C.

Teroldego Rotalino D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Teroldego (100%).

Provenienza: Ottenuto da uve Teroldego dei territori posti in provincia di Trento denominati del "Campo Rotaliano", compresi tra i comuni del Mezzolombardo e Mezzocorona.

Caratteristiche: Dal colore rosso rubino intenso, ha un profumo intenso e gradevolmente fruttato e un sapore asciutto, lievemente amarognolo con caratteristico retrogusto di mandorla. E' maturo a 3-4 anni.

Si consiglia: Con zuppa di porcini, piatti di carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi duri. E' un vino che ben si presta all'invecchiamento.

Temperatura di servizio: Servire a 16°- 20°C.

Marzemino D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Marzemino gentile.

Provenienza: Nasce da uve Marzemino, è prodotto nella Vallagarina in provincia di Trento.

Caratteristiche: Il colore è rosso rubino vivo e brillante, con sfumature tendenti al violaceo, ma man mano che il vino tende ad invecchiare queste sfumature assumono un colore mattone. Di profumo netto e fruttato, si presenta con un chiaro sentore di viola mammola. Il sapore secco, piacevolmente equilibrato, si contraddistingue per un sottofondo amarognolo persistente.

Si consiglia: Con polenta e funghi, carni bianche e volatili in umido, brasati di carni rosse, arrosti di maiale e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: Servire a 18-20°C.

Pinot Nero Alto Adige D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Pinot Nero.

Provenienza: Zone vocate alla produzione.

Caratteristiche: Ha un colore rosso rubino e un bouquet delicato con sentore di bacche mature.

Il sapore è fine, vellutato e gradevole.

Gewürztraminer Alto Adige D.O.C.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Uve: Gewürztraminer.

Provenienza: Cornaiano, Mazon.

Caratteristiche: Ha un colore giallo paglierino e un aroma fine e intenso; supportato da un corpo forte ma armonioso al tempo stesso.



VINI IN
BOTTIGLIA

VENETO - FRIULI ISONZO

Chardonnay del Veneto I.G.T. Frizzante - Vigna Levante

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: il prodotto viene vinificato con uve Chardonnay.

Provenienza: le uve vengono raccolte in vari comuni del Veneto

Caratteristiche: ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, il profumo è fruttato, fine e caratteristico, ricorda la mela golden e la crosta di pane. Ha sentori di frutta acerba e fiori di tiglio. Al palato è rotondo e fruttato.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10° C.

Vino Raboso Rosato Veneto I.G.T.

Colore: rosato brillante con riflessi violacei

Odore: vinoso intenso

Sapore: sapido, fruttato

Gradazione: 10,5% vol.

Pinot Grigio del Veneto I.G.T.

Ottenuto da uve Pinot del Veneto, ha colore giallo paglierino e profumo delicato e persistente. Il sapore è asciutto e deciso. Ideale con antipasti, pesce e carni bianche. **Gradazione:** 11,5% vol.

Valpolicella Superiore D.O.C.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara.

Provenienza: area classica di produzione indicata dal disciplinare che comprende la fascia nordovest della città di Verona.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino; un profumo muschiato, delicato e caratteristico; un sapore sapido, vellutato e armonico.



Pinot Grigio Isonzo D.O.C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Uve: 100% uve Pinot Grigio.

Provenienza: È un vitigno di origine francese. È una mutazione gemmaria del Pinot Nero. Ha trovato in Friuli condizioni ambientali molto favorevoli. È, infatti uno dei vini più conosciuti nel mondo della regione del Friuli.

Caratteristiche: Il bouquet è distinto e spiccato. Ricorda chiaramente i fiori d'acacia. Il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

Ribolla Gialla Isonzo Igt

Gradazione alcolica: 13% vol.

Uve: 100% uve Ribolla Gialla.

Provenienza: Vino di antica origine friulana, di cui si trovano cenni sin da lontano 1300. È un vitigno molto diffuso sulle colline e si presta alle più svariate vinificazioni.

Caratteristiche: Ha un colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo, un sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità. Ricorda tutte le sfumature dei fiori di limone e arancio. Trasmette una piacevolissima sensazione di freschezza al palato.

Sauvignon Isonzo D.O.C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Uve: 100% uve Sauvignon.

Provenienza: È un vitigno originario della Francia, ha trovato diffusione in Friuli da molto tempo.

Caratteristiche: Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine elegante, nobile. Ha un profumo che ricorda l'albicocca, la frutta esotica, il peperone giallo. Il sapore è grasso e invitante.

Cabernet Isonzo D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: 100% uve Cabernet.

Provenienza: Seppur di provenienza francese, il cabernet è un vitigno che ha trovato notevole diffusione nella regione del Friuli.

Caratteristiche: Ha colore rosso rubino intenso tendente al blu, con un bouquet pieno e fragrante di forte intensità erbacea. Ha gusto secco, di corpo, tannico, sapido. L'affinamento in botti di rovere, gli donano eleganza senza togliergli tipicità.



VINI IN
BOTTIGLIA

VENETO - FRIULI ISONZO

Cabernet I.G.T.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Cabernet Franc (almeno 90%).

Provenienza: L'uva è una varietà relativamente nuova, il prodotto di un possibile incrocio tra Cabernet Franc e Sauvignon Blanc.

Caratteristiche: colore rosso rubino carico tendente secondo il grado di invecchiamento al mattonato, intenso e ricco di corpo. Di moderata gradazione alcolica, possiede una personalità spiccata. Ha profumo leggermente erbaceo, ricorda la viola mammola ed il glicine.

Si consiglia: Si abbina bene ai piatti a base di carne in particolare: carne al forno, selvaggina, stinco di vitello. Ottimo con i formaggi a pasta dura e stagionati.

Temperatura di servizio: Servire a 13 - 15°C.

Cabernet Franc Friuli Grave D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Cabernet Franc (almeno 90%).

Provenienza: Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso tendente al granato se invecchiato; profumo caratteristico, rammenta la viola, leggermente erbaceo; sapore asciutto e di buon corpo.

Si consiglia: Con gli arrostiti di carni bianche e rosse, è indicato con la cacciagione e la selvaggina da pelo e formaggi duri.

Temperatura di servizio: Servire a 18 - 20°C.

Refosco del Peduncolo Rosso Friuli Grave D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Refosco del Peduncolo Rosso (almeno 90%).

Provenienza: Dai terreni ricchi di calcare, tipici della pianura del Grave, zona centrale della regione del Friuli.

Caratteristiche: Colore rosso violaceo intenso; profumo caratteristico, sapore pieno, con retrogusto lievemente amarognolo, di notevole corpo, un po' tannico, affina generose qualità con un modesto invecchiamento.

Sauvignon Friuli Grave D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Sauvignon.

Provenienza: Ottenuto da uve Sauvignon coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

Caratteristiche: Ha un colore giallo paglierino lucido; il profumo è delicato con un bouquet fiorito; è asciutto di corpo, fruttato e morbido.

Si consiglia: Da tutto pasto, indicato in particolare con gli antipasti delicati, minestre di verdura e risotti a base di erbe e con i piatti a base di pesce. Da bersi entro 8 mesi.

Temperatura di servizio: Servire a 10-12°C.

Pinot Grigio I.G.T.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Uve: Pinot Grigio (almeno 90%).

Provenienza: Ottenuto da uve Pinot Grigio coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

Caratteristiche: Ha un colore giallo paglierino chiaro talvolta con leggeri riflessi ramati; un profumo fruttato, caratteristico; un sapore asciutto e morbido al palato.

Si consiglia: Oltre che come vino da aperitivo, con gli antipasti magri e con i piatti a base di pesce. Da bere prevalentemente giovane.

Temperatura di servizio: Servire a 9 - 11°C.



VINI IN
BOTTIGLIA

TOSCANA



Passito di Pantelleria e Barolo Chinato



Vin Santo

Gradazione alcolica: 16% vol.
UVE: Trebbiano di Toscana, Inzolia, Catarrato.

Caratteristiche: colore giallo ambrato, profumo intenso e ampio con note di miele e albicocca candita, sapore morbido e pieno con retrogusto dolce e aromatico.

Si consiglia: con pasticceria secca (i classici cantuccini), pasticceria da forno, ciambelloni e cioccolata fondente.

Temperatura di servizio:
Servire a 14-16°C.



Chianti D.O.C.G.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Sangiovese 90% e Canaiolo nero 10%.

Provenienza: zone vocate alla produzione del prodotto.

Caratteristiche: Il colore è rosso rubino. Il profumo fruttato e intensamente vinoso. Ha un sapore armonico e asciutto. Può invecchiare fino a 2-3 anni.

Si consiglia: con primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse, trippa, formaggi duri, salumi e caciucco alla livornese.

Morellino di Scansano D.O.C.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Uve: Morellino.

Provenienza: Area Maremmana.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, un profumo vinoso ed un sapore asciutto e leggermente tannico.

Si consiglia: con tutti i piatti della tipica cucina toscana, con cinghiale e altra selvaggina.

Rosso di Montalcino D.O.C.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Sangiovese.

Provenienza: vigneti montalcinesi.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino intenso, un profumo caratteristico e un sapore asciutto e leggermente tannico.

Si consiglia: con primi piatti asciutti, arrostiti vari, formaggi semiduri e duri.

VINI IN
BOTTIGLIA

MARCHE - ABRUZZO

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Superiore

Uve: Verdicchio 100%.

Colore: giallo verdolino (tenue) cristallino.

Profumo: vinoso, con sentori di lieviti e di pane fresco, acacie a fine fioritura e ricordi di ginestra.

Sapore: sapido, piacevolmente amarognolo-salino, giusto equilibrio di acidità, fresco attraente.

Gradazione: 12,5% vol.



Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. Cerasuolo

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Montepulciano 100%

Caratteristiche: dal colore rosa vivo e brillante con sfumature violacee, ha un profumo intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali. Il sapore è morbido, sapido e vellutato nel finale; è un vino di medio corpo.

Si consiglia: con antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrosti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°C.



Pecorino Terre di Chieti I.G.T.

Gradazione alcolica: 13,2% vol.

Uve: Pecorino 100%

Provenienza: dai vigneti posti nei comuni di Tollo.

Caratteristiche: dal colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini, ha un profumo fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca e eleganti sentori floreali. Il sapore è pieno, di buona struttura e di lunga persistenza.

Si consiglia: antipasti e crudi di pesce, Crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi o a pasta filata.

Temperatura di servizio:

Servire a 12°C.

Passerina Terre di Chieti I.G.T.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Uve: Passerina 100% .

Provenienza: dai vigneti posti nei comuni di Tollo.

Caratteristiche: dal colore paglierino tenue, ha un profumo delicato, con note di fiori bianchi primaverili. Gusto morbido, fresco ed armonico.

Si consiglia: eccellente con specialità a base di pesce e minestre con verdure.

Temperatura di servizio:

Servire a 12°C.

VINI IN
BOTTIGLIA

CAMPANIA



Greco di Tufo D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Greco di Tufo.

Provenienza: Vigneti situati nel comune di Altavilla, Montefusco e Santa Paolina di Tufo ad una altezza di circa 400 mt. s.l.m.

Caratteristiche: Il colore è giallo paglierino brillante. Ha un profumo con sentore di frutta esotica e di lieviti. Il sapore è asciutto, armonico, persistente.

Si consiglia: Con antipasti di pesce e crostacei, aragosta alla cardinale e cozze al forno.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.

Falanghina Campania IGT

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Falanghina.

Provenienza: Vari comuni della provincia di Benevento.

Caratteristiche: Di colore giallo paglierino, con un profumo gradevolmente fruttato (di pesca e mela) e un sapore gradevole, di fresca e pronta beva.

Si consiglia: Con ostriche, crostacei in salsa bianca, zuppe alla marinara.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.

Fiano di Avellino D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Fiano in purezza selezionate.

Provenienza: Vigneti situati a 550 mt. s.l.m. nei comuni di Grottolella e Montefalcone (AV).

Caratteristiche: Il colore è giallo paglierino tenue. Il profumo è intenso, tipico, gradevole. Sapore fruttato, con un gusto secco ed armonico, di buona stoffa. Da bere entro i 18-22 mesi.

Si consiglia: Con zuppe di pesce, pesce arrosto o alla griglia.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.

Taurasi D.O.C.G.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Uve: Aglianico selezionate.

Provenienza: Montemarano, uno dei 18 comuni situati ad est di Avellino.

Caratteristiche: Ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è morbido e persistente. Il sapore è asciutto, armonico ed equilibrato. Sottoposto ad invecchiamento di 3 anni, di cui uno almeno in botte di legno, è preferibile consumarlo a 4-8 anni.

Si consiglia: Con carni rosse e selvaggina, con formaggi di pasta dura.

Temperatura di servizio: Servire a 18-20°C.

Aglianico D'Irpinia I.G.T.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve: Aglianico.

Provenienza: Provincia di Avellino.

Caratteristiche: Ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico, gradevole e persistente. Il sapore è asciutto, leggermente tannico.

Si consiglia: Con pesce alla griglia, arrosti di carni bianche e formaggi poco stagionati.

Temperatura di servizio: Servire a 18-20°C.



VINI IN
BOTTIGLIA

PUGLIA - SICILIA - SARDEGNA



Vermentino di Gallura D.O.C.G

Gradazione: 12% vol.

Colore: giallo paglierino con leggero riflesso verdognolo brillante.

Profumo: sottile, intenso e delicato.

Sapore: secco, morbido e leggermente amarognolo

Temperatura di servizio:

Servire a 18-20°C.

Cannonau di Sardegna D.O.C.

Gradazione: 13% vol.

Uve: Cannonau 100%.

Provenienza: Comuni di Jerzu e Cardedu (Nuoro).

Caratteristiche: il colore è rosso rubino tendente all'arancione con l'invecchiamento. Il profumo è gradevole e caratteristico. Il sapore è secco e sapido. Può invecchiare da 3-6 anni.

Si consiglia: con primi piatti con sughi di carne, grigliate di agnello e con arrosti di cinghiale.

Temperatura di servizio:

Servire a 18-20°C.

Primitivo di Manduria D.O.C.

Gradazione: 14% vol.

Uve: Primitivo 100%

Provenienza: Salento settentrionale.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Un profumo fruttato con sentori di prugna e ciliegia. Sapore pieno, forte, rotondo, equilibrato.

Temperatura di servizio:

Servire a 16-18°C.

Nero d'Avola I.G.T. Sicilia

Gradazione: 13% vol.

Uve: Nero d'Avola.

Provenienza: Sicilia centro-occidentale.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino intenso, un profumo intenso, fruttato e speziato ed un sapore asciutto, pieno e leggermente tannico. Affinato 6 mesi in barrique.

Si consiglia: con capretto arrosto, salumi e formaggi duri.

Temperatura di servizio:

Servire a 18-20°C.

Rosato Salento I.G.T.

Gradazione: 12,5% vol.

Caratteristiche: colore Rosa tendente al ciliegia brillante e luminoso, profumo delicato e gradevolmente fruttato, ampio, intenso e persistente con note di mora, lampone e frutta rossa. Sapore fresco, armonico e strutturato, delicatamente caldo con gradevole fondo lievemente amarognolo.

Temperatura di servizio:

Servire a 14-16°C.

VINI IN
BOTTIGLIA

VINI STAGIONALI

9lli
NOVELLI
cinque vini giovani e fragranti



ABBRIVIO

Novello da uve Cabernet e Merlot del Veneto Igt

Uve: Cabernet e Merlot.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: ricco di sostanze aromatiche che ricordano i profumi intensi della fragola e della ciliegia.

Sapore: pieno, morbido e aromatico.

Gradazione: 12% vol.

ALMENDRO

Novello di Sicilia Igt

Uve: Nero d'Avola e Sangiovese.

Colore: rosso porpora tendente al violaceo.

Profumo: vinoso, con spiccati sentori di frutti rossi.

Sapore: armonico, abboccato e fresco.

Gradazione: 12% vol.



SANTITO

Vino Novello Toscano IGT

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Uve: Sangiovese e Canaiolo.

Provenienza: Toscana.

Colore: rosso intenso

Profumo: buone fragranze di frutto e un bouquet

Sapore: fruttato e piacevole, fresco e non aggressivo.

Temperatura di servizio: Servire a 13-15°C.

BOSCO ROSSO

Vino Novello Vigneti delle Dolomiti Igt

Gradazione: 12% vol.

Uve: 100 % Teroldego.

Colore: rosso rubino, vivace e brillante.

Profumo: ricorda i frutti di bosco, in particolare il lampone.

Sapore: Fresco, armonico, delicato e piacevole.



Materiale Pubblicitario

VINI IN
BOTTIGLIA

Bott. 2 lt.



Bott. 1 lt.



Bott. 0,25 cl.



Bott. 1,5 lt.

VINI IN
BOTTIGLIA



Prosecco di Conegliano Palladio Dry D.O.C.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: Prosecco (almeno 85%).

Provenienza: Circa 15 comuni tra Conegliano, San Vendemmiiano, Valdobbiadene nel territorio collinare della provincia di Treviso.

Caratteristiche: Dal colore giallo paglierino brillante, ha un profumo fruttato. Il sapore è leggermente abboccato.

Si consiglia: Come aperitivo o a fine pasto, con dessert.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.

Spumante Dry Rosè D.O.C.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: Ottenuto dalle migliori uve Raboso dell'annata.

Provenienza: Zone del fiume Piave.

Caratteristiche: Dal perlage fine e persistente, ha un colore rosa con riflessi violacei, un profumo fruttato, delicato e fresco che ricorda la marasca e la mora selvatica. Al gusto si presenta armonico, elegante vellutato e fruttato.

Si consiglia: Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.

Prosecco Brut Millesimato D.O.C.G.

Gradazione alcolica: 10% vol.

Uve: Glera.

Provenienza: la zona di produzione del Prosecco si estende, da più di due secoli, nella fascia collinare della provincia di Treviso compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene.

Caratteristiche: è di colore giallo paglierino scarico con riflessi citrini, dal perlage fine e persistente. Il bouquet è intenso e fruttato con sentori di glicine, acacia, ananas e banana. Il sapore è fresco e fragrante con una piacevole nota agrumata.

Si consiglia: un ottimo vino che accompagna e valorizza qualsiasi momento della giornata portando un tocco di brio anche durante il pasto.

Temperatura di servizio: Servire a 7-9°C.



Magnum 1,5 lt.

INCANTI



Brut Vino Spumante

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: Da uve bianche miste (Pinot, Verduzzo, Durello).

Provenienza: Provincia di Alessandria, Cuneo, Asti.

Caratteristiche: Ha un colore giallo paglierino scarico, con spuma fine e persistente, un profumo fresco, vivo, che ricorda l'erba e i fiori di campo. Il sapore è secco ed invitante.

Si consiglia: Con crostate e pasticcini a pasta secca.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.

Moscato Vino Spumante Qualità Dolce

Gradazione alcolica: 6,5% vol.

Uve: Moscato.

Provenienza: Alcune zone della provincia di Asti

Caratteristiche: Ha un paglierino giallo dorato, un profumo di bouquet fine e persistente, delicato e fragrante. Il sapore è aromatico.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.

TERRA SERENA

Gran Cuvée

Spumante Extra Dry

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: Trebbiano, Garganega, Verduzzo

Provenienza: Veneto, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia.

Caratteristiche: vino dal colore giallo paglierino particolarmente scarico, il perlage si presenta fine ma decisamente persistente. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate e lievamente aromatiche. In bocca se ne evidenzia la delicatezza associata ad un sapore particolarmente morbido e piacevolmente acidulo.

Si consiglia: ottimo come aperitivo oppure a fine pasto associato ad un dessert, appropriato per ogni tipo di occasione.

Temperatura di servizio:

Servire a 7-9°C.



Le Proposte®

Brachetto

Piemonte D.O.C.

Gradazione alcolica: 7% vol.

Uve: Brachetto (100%).

Provenienza: vari comuni della provincia di Asti, Cuneo e Alessandria.

Caratteristiche: dal colore rosso rubino di media intensità, tendente al granato chiaro, ha un profumo muschiato e delicato con un compendio di fiori di bosco, accompagnato ad un bouquet caratteristico ed un sapore ricco e intenso.

Si consiglia: con pasticceria secca, dolci da forno e macedonia. Ottimo fuori pasto.

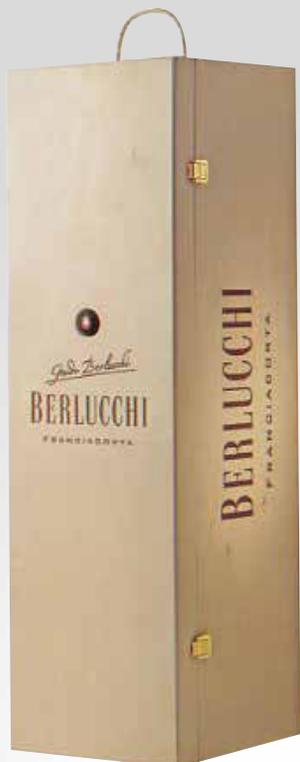
Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.



SPUMANANTI



**Berlucci
6 litri**



**Riesling
Martini**



**Asti
Martini**



**Pinot
Chardonnay
Cinzano**



**Berlucci
Franciacorta
Brut**



**Berlucci
Cuveé Rosé**



**Ca' del Bosco
Franciacorta**



**Bellavista
Franciacorta**



**Ferrari
Maximum
Brut**



**Ferrari
Perlé**

SPUMANTI

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
ESTABLISHED 1812

CHAMPAGNE
Veuve Clicquot Ponsardin
MAISON FONDÉE EN 1772
REIMS
FRANCE

CHAMPAGNE
MUMM
Cordon Rouge


MOËT & CHANDON
Fondé en 1743

CHAMPAGNE
POMMERY
REIMS - FRANCE



CHAMPAGNE

Gibin Distribuzione
Bevande
www.gbln.it



Bottiglia 25 cl. V.A.R.



Bottiglia 100 cl. V.A.R.



Sport Bottle PET 50 cl.



X-Plore
Rio Citrus



X-Plore
Sydney Fresh
Melon



X-Plore
Cool Blue



Mela Verde



Limone



Lemon Ice



Arancia
Rossa



Arancia



Pesca

Alisea



Bottiglia 50 cl.



Bottiglia 50 cl.

ESTATHE



Vasetto 20 cl.

Lattina 33 cl.

Bottiglia PET 50 cl.

LE
BIBITE



Bottiglia 10 cl.



Bottiglia 17,5 cl.



Bottiglia 10 cl.



Bottiglia 25 cl.


S.PELLEGRINO



Bottiglia 10 cl.



Bottiglia 12,5 cl.





Lattina 33 cl.



Bottiglia 25 e 33 cl.

Bottiglia 150 cl.

Bottiglia 50 cl.





Bottiglia 150 cl.



Bottiglia 50 cl. PET



Lattina 33 cl.

RECOARO



Bottiglia 19 cl.



Tassoni

Bottiglia 19 cl.



Bottiglia 35 cl.



Red Bull®



ENERGY DRINK



Lattina 25 cl.





LURISIA

Bottiglia 27,5 cl.



Da Porto fino con amore



Bottiglia 27,5 cl.

LE
BIBITE

LEMON-
SODA

ORAN-
SODA



Bottiglia 19 cl.



Lattina 33 cl.



S.PELLEGRINO

Bottiglia 19 cl.

Lattina 33 cl.



Schweppes[®]



Bottiglia 19 cl.



Lattina 33 cl.

Borea & Rossi



Sifone 150 cl.

Gibin Distribuzione Bevande
www.gbln.it

LE
BIBITE

FABBRI



Bottiglia 100 cl.



Bottiglia 1,3 kg.

Limone
Mandarino
Mango
Amarena
Orzata
Menta
Granatina
Fragola
Cranberry
Rose
Lampone
Cedrata
Kiwi
Pesca
Papaya
Mandorla
Banana
Arancia
Cola
Ananas
Lime
Tropical Blue
Fiori di Sambuco
Maracuja
Bitter

Bottiglia 3 kg.

Menta
Limone
Arancia
Amarena



Bottiglia 200 cl.

Menta
Limone
Granatina
Arancia
Amarena
Orzata



LE
BIBITE

SUCCOSÌ[®]

IL SUCCO DELLA FRUTTA



SUCCHI
DI FRUTTA

MOVIDA

stappa la frutta



Ananas

Arancia Rossa

Albicocca

Arancia

Pera

Mirtillo

Banana

Pesca

Tropicale

Pesca & Mango

Pompelmo

Vitamine A.C.E.
Arancia, Carota, Limone

**SUCCHI
DI FRUTTA**



Non c'è limite al gusto



BIO



ITALIANE



Ambasciatrice del made in Italy

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da: Birra Menabrea spa
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: Superpremium
Cat. legale: Puro malto
Stile: Hell
Fermentazione: Bassa
Tipologia colore: Chiaro
Grado alcool: 5,0
Sat. in fusto gr. lt.: 4,8

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Schiuma: Fine, persistente
Aspetto: Limpido
Colore: Oro carico
Intensità olfattiva: Elevata
Finezza olfattiva: Attraente
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Rotondo
Amaro: Moderato
Equilibrio gustativo: Giusto
Ricchezza
Retrolfattiva: Articolata
Persistenza
Retrolfattiva: Straordinaria



Bottiglia 33 cl.



Bottiglia 66 cl.

COMMENTI GENERALI

Solo nel rispetto della tradizione e nell'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli conferiscono a questa bionda di colore chiaro, la ricca e la classica corposità delle birre premium.

TEDESCHE



EXPORT LAGER

Formato: Lattina cl. 33

Descrizione: Pura birra bavarese è prodotta secondo il metodo di purezza tedesco della Reinheitsgebot (Legge di Purezza) utilizzando solo malto d'orzo, luppoli selezionati e acqua pura.

Gradazione alcolica: 4,5% vol.

Categoria commerciale: Export

Categoria legale: Export

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Tipologia colore: Chiaro

Schiuma: Fine e aderente

Lattina 33 cl.



HEFEWEIZEN

Birra a base di orzo e frumento dissetante, tipicamente caratterizzata dai profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti i sentori di banana, lampone, ribes e lievito.

Adatta a piatti strutturati e ricchi dai sapori persistenti, va abbinata a dolci corposi oppure bevuta al mattino come ricostituente dopo una notte di bevute.

Categ.: Weizen/Weissbier

Grad. Alc.: 5,5% vol.

Colore: Chiara paglierino scarico

Fermentazione: Alta

Bottiglia 50 cl.

BIRRE

TEDESCHE

Bottiglia 50 cl.



GUTSHERRN PILS

È una birra il cui luppolo profumato le conferisce un sapore gradevolmente amaro, fine ed elegante.

Categoria: Pils

Grad. Alc.: 5,1% vol.

Colore: Chiara

Fermentazione: Bassa

SCHWARZBIER

È una specialità dal sapore unico, rotondo e aromatico conferitole dal luppolo selezionato e dal dolce aroma di malto tostato.

Categoria: Monaco

Grad. Alc.: 5,2% vol.

Colore: Scura

Fermentazione: Bassa

SEI CEREALI

È una birra speciale, non filtrata, a base di 6 tipi diversi di cereali accuratamente selezionati, ognuno con una propria caratteristica. Dal sapore leggermente fruttato e abboccato, ha un piacevole retrogusto rinfrescante.

Categoria: Ai sei cereali

Grad. Alc.: 4,6% vol.

Colore: Chiara

Fermentazione: Alta

JUBELTRUNK

Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico.

Categoria: Bock celebrativa

Grad. Alc.: 5,5% vol.

Colore: Rossa accesa

Fermentazione: Bassa

RADLER

È una bevanda dissetante a base di Birra Landbier e succo di limone, a ridotto contenuto calorico. È dissetante e rinfrescante, non troppo dolce, al gusto di limone. La schiuma è fruttata, con sentore di agrumi.

Categoria: Radler

Grad. Alc.: 2,7% vol.

Colore: Chiara

Fermentazione: Bassa

ANALCOLICA

Delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto, è il modo più frizzante per spegnere la sete di chi guida. Oltre all'assenza di alcool, questa birra analcolica garantisce anche il piacere di bere una birra piacevole e rinfrescante.

Categoria: Analcolica

Grad. Alc.: <0,5% vol.

Colore: Chiara

Fermentazione: Bassa

Pyraser

BIRRE

TEDESCHE



Bottiglia 75 cl.

Bottiglia 3 lt.



Pyraser



Fustino 5 lt.

LANDBIER EXPORT HELL

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome tedesco "Landbier" significa "birra del territorio locale", prodotta in una determinata zona (la Franconia, regione della Baviera) e autenticamente legata a quel del territorio e alla sua tradizione.

Categoria: Export
Grad. Alc.: 5,4% vol.
Colore: Chiara
Fermentazione: Bassa

JUBELTRUNK

Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico.

Categoria: Bock celebrativa
Grad. Alc.: 5,5% vol.
Colore: Rossa accesa
Fermentazione: Bassa

BIRRE

TEDESCHE

FALKENTURM AUTENTICAMENTE TEDESCCA



Bottiglia 50 cl.

FALKENTURM PREMIUM (Export Hell)
Alc. 5,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 7-8°C

Tipo di birra più robusto rispetto alle birre prodotte a bassa fermentazione nel modo classico. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato. È una birra più da tavola che da degustazione che si accompagna molto bene con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, carni bianche bollite o con cotture alla piastra o alla griglia, paste con condimenti leggeri, taglieri di salumi poco stagionati, formaggi freschi o a pasta semidura tendenti al dolce.

FALKENTURM PILSNER (Extra Hop)
Alc. 5,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 7-8°C

Questa Pilsner, prodotta con una doppia porzione di finissimo aroma di luppolo, si presenta elegante e amara, con una forte connotazione di luppolo. Il sapore è fresco, fine, morbido, con un'evidente nota aspra e un amaro bilanciato. Ideale con risotti o primi piatti a base di rucola, radicchio o altre erbe (anche pasta al pesto), è perfetta per esaltare il sapore delle fritture e del pesce arrostito. Si accompagna facilmente a carni bianche e faraona.

FALKENTURM BOCK DUNKEL (Stark Bier)
Alc. 7,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 9-10°C

Birra scura forte, del tipo Starkbier, elegante e abboccata, decisamente alcolica. Perfetta per accompagnare piatti saporiti, formaggi dal profumo intenso, dalla piacevole piccantezza. Ottima in abbinamento a ricette classiche come pasta e fagioli e pasta coi ceci. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi come per esempio le acciughe, la salsiccia o altre carni rosse e ingredienti lievemente piccanti.

FALKENTURM BOCK HELL (Strong Lager)
Alc. 7,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 9-10°C

Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta. Perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. Il forte sentore di brace che caratterizza la grigliata mista di pesce richiede una birra dai caratteri decisi ma che rispetta la leggerezza degli ingredienti. Ideale anche con primi a base di pesce (es. tagliolini allo scoglio) e baccalà. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi e ingredienti lievemente piccanti.

LUPOR KELLER (Naturale non filtrata)
Alc. 5,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 7-8°C

Tipo di Keller più robusto rispetto alle consuete Keller presenti sul mercato. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato. Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste frolle, lo strudel di mele e le crostate di frutta.

INGLESÌ

SPITFIRE

Birra di alta qualità che si caratterizza per la sua elevata finezza. Il gusto è raffinato e morbido, ma contemporaneamente secco e abboccato al primo assaggio. Molto piacevoli i sentori di luppolo fresco.

Categoria: Bitter Ale
Gradi Alc.: 4,5% vol.
Colore: Rosso ambrato
Fermentazione: Alta



1698

Birra dal gusto pronunciato ma scorrevole, piacevole al palato. Il retrogusto è di miele leggermente amaro. Si percepisce un leggero sentore di caramello.

Categoria: Strong Ale
Gradi Alc.: 6,5% vol.
Colore: Rosso ambrato con riflessi scuri
Fermentazione: Alta



BISHOPS FINGER

Birra decisa e di carattere, straordinariamente forte, dall'aromatico bouquet luppolato e dai persistenti sapori di lampone e frutti di bosco.

Categoria: Ale
Gradi Alc.: 5,4% vol.
Colore: Rosso
Fermentazione: Alta



MASTER BREW

Birra amara, molto caratteristica. Prodotta utilizzando solamente le varietà del luppolo Goldings e Target, autoctone del Kent.

Categoria: Ale
Gradi Alc.: 4,0% vol.
Colore: Rosso
Fermentazione: Alta



WHITSTABLE BAY

Birra dal tipico sapore delicatamente amaro con sfumature floreali e gusto secco, è prodotta utilizzando solo le materie prime originali del Kent.

Categoria: Ale
Gradi Alc.: 4,0% vol.
Colore: Rosso
Fermentazione: Alta

BIRRE

BELGHE

Bottiglia 33 cl.



Magnum 150 cl.

Bott. 75 cl.



AUGUSTIJN

Una delle più apprezzate Birre d'Abbazia. È gradevolmente aromatizzata e lascia in bocca un retrogusto pulito.

Categoria: Abbazia

Gradi Alc.: 7,5% vol.

Colore: Chiaro leggermente ambrato

Fermentazione: Alta

BORNEM DOUBLE

Dal sapore rotondo e profumato, forte e piena di carattere. Il gusto è bilanciato e ha una dolce corposità.

Birra inizialmente grintosa, lascia poi in bocca un sapore dolce e sobrio.

Categoria: Abbazia

Gradi Alc.: 7,5% vol.

Colore: Tonaca di frate

Fermentazione: Alta

BORNEM TRIPLE

Birra chiara, vagamente color pesca, è forte e completa. Ha un sapore pieno e ricco di sfumature, con un tocco di aroma pepato percepibile nel retrogusto.

Categoria: Abbazia

Gradi Alc.: 9% vol.

Colore: Chiaro paglierino

Fermentazione: Alta

GULDEN DRAAK

Birra corposa e forte, di una categoria speciale, così piena di sapore tradizionale, che al palato presenta sentori di cioccolato e caffè.

Categoria: Strong Dark

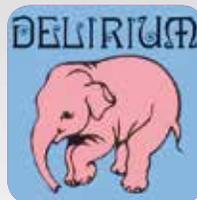
Gradi Alc.: 10,5% vol.

Colore: Scura

Fermentazione: Alta

L'arte delle birre artigianali fiamminghe

BELGHE



TREMENSTRIPLE BLONDE

Birra dalle ottime qualità degustative. Il luppolo selezionato e le diversità di malti che la compongono ne accentuano le qualità. Al palato presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività.

Categoria: Abbazia

Grad. Alc.: 8,5% vol.

Colore: Chiara color pesca

Fermentazione: Alta

NOCTURNUM TRIPLE BRUNE

Birra dal carattere marcato e vigoroso. Ha un gusto forte, un sentore spiccato di luppolo e un forte grado alcolico.

Il suo amaro ha una lunga persistenza in bocca.

Categoria: Abbazia

Grad. Alc.: 8,5% vol.

Colore: Bruna, tonaca di frate

Fermentazione: Alta



**SENZA
GLUTINE**



MONGOZO PREMIUM PILS

Leggermente amara e con sentore di luppolo, questa Pils di origine Belga ha un sapore rinfrescante ed è facile da bere. È una birra particolare che unisce insieme tre peculiarità: senza glutine, biologica e inserita nel mercato equo e solidale.

Categoria: Pils

Grad. Alc.: 5% vol.

Colore: Chiara

Fermentazione: Bassa

Bott. 33 cl.

BIRRE

Eines
der besten
Biere



nach
Pilsener
Brauart

Krombacher

EINE PERLE DER NATUR

Bott. 33 cl.
Bott. 66 cl.



Latta 5 lt.



Lattina 33 cl.



BIRRE

Gibin Distribuzione
Bevande

www.gbln.it

Bottiglia 33 cl.



Scheda Tecnica

Bianca 5% vol.
Birra di frumento dall'aspetto opalescente.
Non filtrata, il suo gusto unico nasce dall'infusione
delicata delle erbe della macchia mediterranea.
"Colomba, la bière du maquis".



Scheda Tecnica

Rossa Doppio Malto
7% vol.
Pietra Strong "extra forte",
birra speciale doppio
malto, di 7° alc.
Brassata artigianalmente
nella più pura tradizione, è
questa alleanza unica
la mondo di malti speciali
e di farina di castagne
di Corsica, che dà alla
Pietra Strong una
personalità eccezionale.

Scheda Tecnica

Birra Ambrata
5% vol.
La birra Pietra si presenta
con un bel colore rosso
ambrato, di 6° alcolici.
Il brassaggio della birra
Pietra viene effettuato
artigianalmente con malto
selezionato e con farina di
castagna della Corsica.
Questa unione di
ingredienti, unica al mondo,
gli dà un carattere
eccezionale: potente, ben
strutturato e morbido.
È bevendola ben fresca
che rivela tutta la sua
generosità.



BIRRA MORETTI

Bott. 66 cl.

Bott. 33 cl.



Bott. e Latt. 33 cl.



CERES

Leverandør til det Kongelige Danske Hof

Bott. 33 cl.



BIRRE



Bott. 25 cl.



Bott. 33 cl.

Bott. 66 cl.

Bott. 33 cl.



Bott. 75 cl.

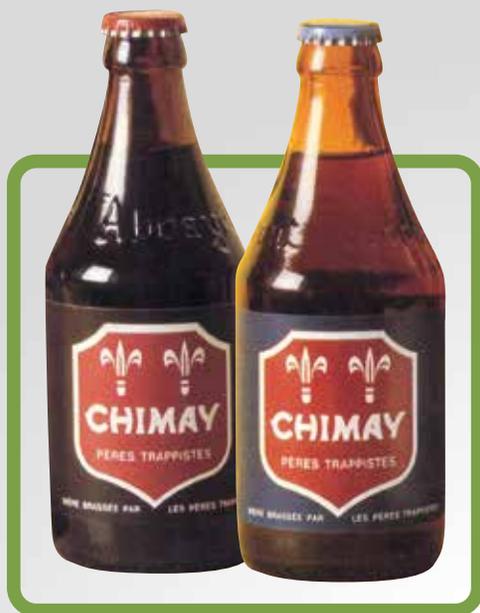
Bott. 33 cl.



Bott. 33 cl.



BIRRE



Bott. 33 cl.



Bott. 33 cl.

Lattina 33 cl.



Bott. 50 cl.

Bott. 33 cl.



Bott. 33 cl.

Colonnine a ponte



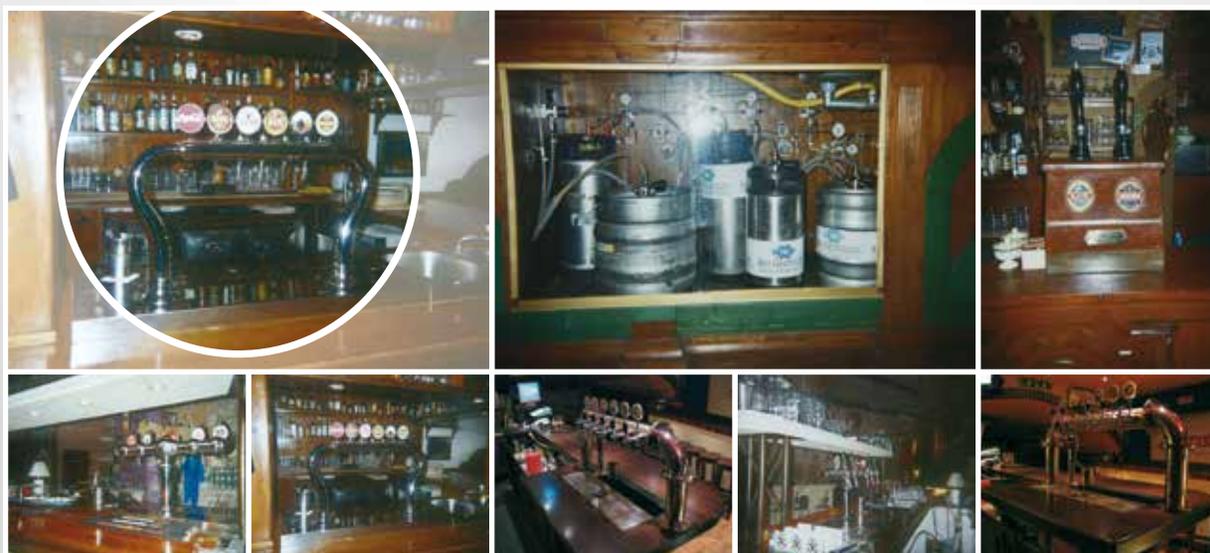
Sottobanco PreMix



Soprabanco PreMix



Colonnine "Cobra"





Fusto 20 lt.

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da: Oettinger Oettingen DE

Importata da: San Geminiano S.c.r.l.

Cat. commerciale: Superpremium

Cat. legale: Speciale

Stile: Export

Fermentazione: Bassa

Tipologia colore: Chiaro

Grado alcool: 5,3

Grado plato: 11

Sat. in fusto gr. lt.: 4,9 - 5,2

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Schiuma: Fine e aderente

Aspetto: Limpido

Colore: Oro scarico

Intensità olfattiva: Elevata

Frizzantezza: Moderata

Corpo: Rotondo

Amaro: Percettibile

Equilibrio gustativo: Orientato all'amabile

Ricchezza retolfattiva: Notevole

Persistenza retolfattiva: Lunga

COMMENTI GENERALI

Birra in cui l'aroma di mosto prevale a livello olfattivo e l'amaro a livello gustativo; arricchita da una notevole corposità, evidenzia nel complesso una sensazione di grande freschezza.

Temperatura di servizio: 7°



FALKENTURM

AUTENTICAMENTE TEDESCCA



FALKENTURM EXPORT

Scheda Prodotto

Prodotto da: Einbecker - Einbeck DE

Importata da: San Geminiano S.c.r.l.

Cat. commerciale: Superpremium

Cat. legale: Speciale

Stile: Export

Fermentazione: Bassa

Tipologia colore: Chiaro

Grado alcool: 5,3

Grado plato: 11

Sat. in fusto gr. lt.: 5,0 - 5,2

Scheda di Degustazione

Schiuma: Persistente e aderente

Aspetto: Brillante

Colore: Paglierino scarico

Intensità olfattiva: Elevata

Finezza olfattiva: Attraente

Frizzantezza: Moderata

Corpo: Rotondo

Amaro: Moderato

Equilibrio gustativo: Notevole

Ricchezza retrolfattiva: Articolata

Persistenza retrolfattiva: Elevata

Commenti Generali

Birra tipicamente sassone, straordinariamente bilanciata, in cui si distinguono sentori di lieviti, di luppolo e di orzo maltato senza che nessuno di loro predomini sugli altri. Facile da bere anche per i palati più esigenti.

Temperatura di servizio: 7°

FALKENTURM PREMIUM PILS

Scheda Prodotto

Prodotto da: Einbecker - Einbeck DE

Importata da: San Geminiano S.c.r.l.

Cat. commerciale: Premium

Cat. legale: Speciale

Stile: Pils

Fermentazione: Bassa

Tipologia colore: Chiaro

Grado alcool: 4,8

Grado plato: 11

Sat. in fusto gr. lt.: 5,0 - 5,2

Scheda di Degustazione

Schiuma: Fine, compatta, persistente e aderente

Aspetto: Limpido

Colore: Paglierino

Intensità olfattiva: Molto elevata

Finezza olfattiva: Attraente

Frizzantezza: Moderata

Corpo: Rotondo

Amaro: Accentuato

Equilibrio gustativo: Notevole

Ricchezza retrolfattiva: Articolata

Persistenza retrolfattiva: Notevole

Commenti Generali

Birra Pils della bassa Sassonia, dalla schiuma e aspetto accattivanti, di gusto morbido e da una pronunciata finezza olfattiva; molto ben luppolata, con un amaro comunque non estremamente evidente grazie alla morbidezza del gusto, caratterizzato da una punta di mielato.

Temperatura di servizio: 7°

FALKENTURM ROSSA BOCK

Scheda Prodotto

Prodotto da: Einbecker - Einbeck DE

Importata da: San Geminiano S.c.r.l.

Cat. commerciale: Specialità

Cat. legale: Doppio Malto

Stile: Rossa Bock

Fermentazione: Bassa

Tipologia colore: Rossa

Grado alcool: 6,5

Grado plato: 16

Sat. in fusto gr. lt.: 5,0 - 5,2

Scheda di Degustazione

Schiuma: Persistente e aderente

Aspetto: Limpido

Colore: Rossa con riflesso Rubino

Intensità olfattiva: Elevata

Finezza olfattiva: Attraente

Frizzantezza: Moderata

Corpo: Robusto

Amaro: Strutturato

Equilibrio gustativo: Accentuato

Ricchezza retrolfattiva: Notevole

Persistenza retrolfat.: Articolata lunga

Fusto 15 lt.

Fusto 20 lt.



BIRRE
ALLA
SPINA

Fusto 20 lt.



Pyraser

Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.

Tipologia: Pils

Descrizione: Il luppolo profumato conferisce a questa birra un sapore gradevolmente amaro, fine ed elegante.

Gradazione alcolica: 5,1% vol.

Fermentazione: Bassa

Tipologia Colore: Chiaro, trasparente e brillante

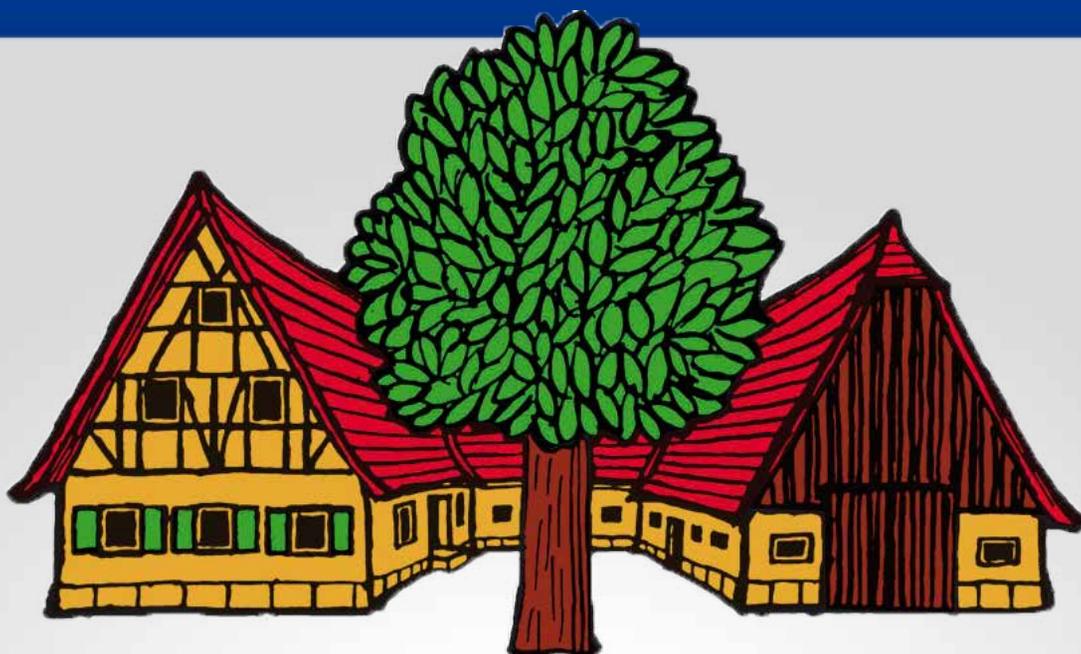
Schiuma: Piacevolmente luppolata e persistente

Aspetto: Limpido

Amaro: Gradevole e fine

Temperatura di servizio: Servire a 7°C





Pyraser

Fusto 10 lt.



BIRRE
ALLA
SPINA



Kent Lager

Prodotto da: Shepherd Neame Faversham (ING)

Importato da: San Geminiano

Cat. Commerciale: Superpremium

Cat. Legale: Speciale

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Tipologia colore: Chiaro

Gradi alcool: 4,7 % vol.

Sat. in fusto gr./lt.: 4,7

Scheda di Degustazione

Schiuma: Aderente e persistente

Aspetto: Limpido

Colore: Paglierino con riflessi verdognoli

Intensità olfattiva: Elevata

Finezza olfattiva: Leggera

Frizzantezza: Gradevole

Corpo: Leggero e morbido

Amaro: Percettibile

Equilibrio gustativo: Giusto

Ricchezza retrolfattiva: Articolata

Persistenza retrolfattiva: Medio lunga

Commenti Generali

Birra tipica lager del Kent, molto piacevole, facile da bere dal delicato sentore di luppolo e miele. È ottima come aperitivo o per accompagnare cibi leggeri, birra non impegnativa che si può bere in qualunque momento ed occasione.



Fusto 20 lt.

Kent Ale

Prodotto da: Shepherd Neame Faversham (ING)

Importato da: San Geminiano

Cat. Commerciale: Premium

Cat. Legale: Specialità

Stile: Ale

Fermentazione: Alta

Tipologia colore: Rosso

Gradi alcool: 5,3 % vol.

Sat. in fusto gr./lt.: 3,2

Scheda di Degustazione

Schiuma: Fine, compatta, persistente

Aspetto: Limpido

Colore: Rosso granato

Intensità olfattiva: Elevata

Finezza olfattiva: Elegante, particolare

Frizzantezza: Leggermente briosa

Corpo: Strutturato

Amaro: Percettibile

Equilibrio gustativo: Ampio e particolare

Ricchezza retrolfattiva: Ampia e articolata

Persistenza retrolfattiva: Moderata lunga

Commenti Generali

È una birra dalle origini antiche prodotta secondo le vecchie ricette originali, in tini di rovere tramite un processo ad alta fermentazione. Prima di essere infustata subisce un invecchiamento naturale che ne esalta le caratteristiche del gusto e del colore. L'accurata produzione artigianale la rende una birra decisa e di carattere, straordinariamente forte, dall'aromatico bouquet luppolato e dai persistenti sapori di lampone e frutti di bosco. Servita nella caratteristica pinta inglese conserva tutti i suoi sapori. La sua qualità non deriva soltanto dall'antica ricetta, ma anche dalla sapiente mano del mastro birraio che personalmente ne seleziona le materie prime e segue la sua maturazione, ottenendo così un prodotto prestigioso. Facile da bere, nonostante la corposità, si può abbinare a molti piatti, anche a quelli importanti e a dolci ricchi.



Kent Super Strong
Prodotto da: Super Strong
Tipologia: Super Strong
Formato: Fusto lt. 20
Gradazione alcolica: 9 % vol.
Categoria Commerciale: Specialità
Categoria Legale: Doppio Malto
Stile: Strong
Fermentazione: Bassa
Tipologia Colore: Chiaro
Sat. In fusto gr./lt.: 4,6 - 4,8

Scheda di Degustazione

Schiuma: Chiara, compatta, fine e persistente
Aspetto: Limpido
Colore: Paglierino con riflessi verdognoli
Intensità olfattiva: Elevata e permanente
Finezza olfattiva: Leggera
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Robusto e strutturato
Amaro: Leggero e moderato
Equilibrio gustativo: Notevole
Ricchezza retroolfattiva: Molto buona e persistente
Persistenza retroolfattiva: Elevata

Commenti Generali

È una birra chiara forte e corposa, dal colore giallo dell'orzo maturo, con una un cappello di schiuma pulita e compatta. Nel suo aroma si percepiscono sentori di ananas, frutti tropicali e vaniglia miscelati ad una facile dolcezza alcolica. Al palato si presenta come una lager dal sapore pieno, con sentori di ananas, mango e luppolo ed un pizzico di peperoncino e noce moscata. Il retrogusto è pulito e secco; il gusto del malto e il suo punto di amaro vengono contrastati dalla sua dolce facilità nel bersi. Come abbinamenti ideali si consigliano risotti, carni bianche e dolci grassi.



Spitfire
Prodotto da: Shepherd Neame Faversham (ING)
Importato da: San Geminiano
Cat. Commerciale: Specialità
Cat. Legale: Premium
Stile: Bitter Ale
Fermentazione: Alta
Tipologia colore: Ambrato rosso
Gradi alcool: 4,5 % vol.
Confezioni: Fusti lt. 20, bt. cl. 50
Sat. in fusto gr./lt.: 3,2

Scheda di Degustazione

Schiuma: Fine e persistente
Aspetto: Limpido
Colore: Ambrato tendente al rosso
Intensità olfattiva: Elevata
Finezza olfattiva: Gradevole con retrogusto di luppolo fresco
Frizzantezza: Moderata piacevole
Corpo: Leggero e rotondo
Amaro: Accentuato nel retrogusto
Equilibrio gustativo: Ben bilanciato
Ricchezza retroolfattiva: Notevole
Persistenza retroolfattiva: Medio lunga

Commenti Generali

È una birra di alta qualità, che si caratterizza per la sua elevata finezza. È ottenuta mediante l'alta fermentazione, riesce ad evocare sapori ed emozioni dell'antica tradizione inglese e a soddisfare pienamente colui che è alla ricerca di sensazioni legate alle usanze del luogo. Si distingue per i suoi caldi riflessi rossastri e per il gusto raffinato e morbido, ma contemporaneamente secco e abboccato al primo assaggio. Evidenzia una buona luppolatura in sede retroolfattiva. È molto piacevole, con sentori di luppolo fresco articolato da un'ampia varietà di gusti e sapori. Si può abbinare a molti piatti sia di carni bianche sia di carni rosse, si può bere a tutte le ore soprattutto in buona compagnia. Va servita rigorosamente nella tipica pinta inglese e spillata con schiuma per difendere la birra dal processo di ossidazione a contatto con l'aria.

Ambasciatrice del made in Italy



Fusto 30 lt.



Scheda Prodotto

Prodotto da: Birra Menabrea spa
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: Superpremium
Cat. legale: Puro malto
Stile: Hell
Fermentazione: Bassa
Tipologia colore: Chiaro
Grado alcool: 5,0
Sat. in fusto gr. lt.: 4,8

Scheda di Degustazione

Schiuma: Fine, persistente
Aspetto: Limpido
Colore: Oro carico
Intensità olfattiva: Elevata
Finezza olfattiva: Attraente
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Rotondo
Amaro: Moderato
Equilibrio gustativo: Giusto
Ricchezza retrolfattiva: Articolata
Persistenza retrolfattiva: Straordinaria

Commenti Generali

Solo rispettando la tradizione e con l'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli selezionati conferiscono a questa birra la ricca e la classica corposità di una premium puro malto.

Temperatura di servizio: 6-8°



Fusto 20 lt.



l'italiana

È una birra bionda Export Lager, dal sapore equilibrato e dalla giusta frizzantezza, adatta ad ogni pasto e a tutti i momenti della giornata.

L'aroma delicato ed equilibrato e il gusto piacevole e morbido la rendono una birra dissetante e gradevole, che si accompagna a qualsiasi tipo di piatto.

Gradazione alcolica: 4,8% vol
Categoria Commerciale: Export
Categoria Legale: Export
Stile: Lager
Fermentazione: Bassa
Tipologia Colore: Chiaro
Schiuma: Compatta e persistente

Aspetto: Limpido
Colore: Dorato
Intensità olfattiva: Delicata
Finezza olfattiva: Morbida e equilibrata
Frizzantezza: Piacevole
Corpo: Leggero
Amaro: Equilibrato
Equilibrio gustativo: Piacevole e dissetante
Ricchezza retrolfattiva: Buona
Persistenza retrolfattiva: Costante
Temperatura di servizio: 5-8°C



L'arte delle birre artigianali fiamminghe



Scheda Prodotto

Prodotto da: Brouwerij L. Huyghe
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: Specialità
Cat. legale: Speciale
Stile: Abbazia
Fermentazione: Alta
Tipologia colore: Rossa
Grado alcool: 10,00
Grado plato: 20
Sat. in fusto gr. lt.: 5,0 - 5,2

Scheda di Degustazione

Schiuma: Fine, compatta, cremosa e persistente
Aspetto: Velato
Colore: Rossa, ambrata forte
Intensità olfattiva: Elevata
Finezza olfattiva: Attraente
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Rotondo, Strutturato
Amaro: Morbido
Equilibrio gustativo: Notevole
Ricchezza retrolfattiva: Ampia, particolare
Persistenza retrolfattiva: Morbida e lunga

Commenti Generali

Birra dall'approccio coinvolgente e caloroso. A prima vista, nasconde la sua finezza con una gamma di diversi sapori. E' percepibile l'aggiunta di un leggero tono zuccherato, coperto, però, da un accento più amaro non persistente, e in seguito da una sensazione curiosa di freschezza sulla lingua. Al palato risulta leggermente pepata. Questa birra si apprezza già dal primo sorso, ma fedeltà al secondo. Visto il suo alto contenuto alcolico, richiede un consumo responsabile.

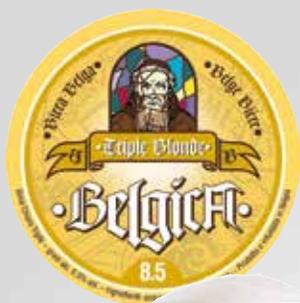
Temperatura di servizio: 8°



Fusto 20 lt.

Fusto 15 lt.

BIRRE
ALLA
SPINA



Scheda Prodotto

Prodotto da: Brouwerij L. Huyghe
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: Specialità
Cat. legale: Speciale
Stile: Abbazia
Fermentazione: Alta
Tipologia colore: Chiaro, color pesca
Grado alcool: 8,5
Grado plato: 16,1
Sat. in fusto gr. lt.: 5,0

Scheda di Degustazione

Schiuma: Compatta, fine e persistente
Aspetto: Limpido
Colore: Giallo paglierino
Intensità olfattiva: Molto elevata
Finezza olfattiva: Elegante
Frizzantezza: Media
Corpo: Rotondo
Amaro: Moderato
Equilibrio gustativo: Particolare
Ricchezza retrolfattiva: Elevata
Persistenza retrolfattiva: Lunga

Commenti Generali

Le qualità di questa birra bionda, perfetta, sono esaltate dagli ingredienti con cui è prodotta: un luppolo eccezionale e vari malti chiari. Questa birra rivela un sentore acuto d'amaro e all'olfatto sprigiona un aroma di malto stupefacente. Al palato presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività. La Belgica Triple Blonde è la massima espressione di una birra forte chiara. Nel 1998 ha vinto la medaglia mondiale come miglior birra.

Temperatura di servizio: 7° - 8°



Scheda Prodotto

Prodotto da: Brouwerij L. Huyghe
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: Specialità
Cat. legale: Doppio Malto
Stile: Abbazia
Fermentazione: Alta
Tipologia colore: Bruno
Grado alcool: 7,3
Grado plato: 15,8
Sat. in fusto gr. lt.: 5,0

Scheda di Degustazione

Schiuma: Fine, densa e persistente
Aspetto: Limpido
Colore: Tonaca di frate
Intensità olfattiva: Molto elevata
Finezza olfattiva: Attraente
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Particolare
Amaro: Leggero
Equilibrio gustativo: Notevole
Ricchezza retrolfattiva: Ampia
Persistenza retrolfattiva: Moderata

Commenti Generali

È una birra speciale, fermentata, dalla densità pronunciata e dal particolare corpo. Al palato evoca sentori di liquirizia nascosti però da una punta di amaro. Il gusto arrotondato gli è naturalmente conferito dalla presenza del malto tostato, senza però eccedere. È una birra di carattere, ma dal retrogusto moderato, che non stanca e che si fa apprezzare per le sue caratteristiche. Si conserva facilmente alcuni anni.

Temperatura di servizio: 7° - 8°



Scheda Prodotto
Prodotto da: Brouwerij L. Huyghe
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: Premium
Cat. legale: Speciale
Stile: Pils
Fermentazione: Bassa
Tipologia colore: Chiaro
Grado alcool: 5,0
Grado plato: 11,70
Sat. in fusto gr. lt.: 4,80

Scheda di Degustazione
Schiuma: Compatta, fine e persistente
Aspetto: Brillante
Colore: Giallo paglierino carico
Int. olfattiva: Luppolato, particolare
Finezza olfattiva: Elevata
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Leggero
Amaro: Moderato
Equilibrio gustativo: Giusto
Ricchezza retrolfattiva: Molto buona
Persistenza retrolfattiva: Ampia

Commenti Generali

E' una birra dal sapore puro, in cui il gusto del malto chiaro è fortemente accentuato; si distingue per l'equilibrio dell'amaro e per la sua facilità di consumo. E' una birra, infatti, di grande equilibrio che si abbina bene a una gastronomia tradizionale propria di virtù; ideale anche come aperitivo si può bere in qualsiasi momento da soli o in compagnia. Si consiglia di consumarla a temperatura molto fresca.
Temperatura di servizio: 4°



Scheda Prodotto
Prodotto da: Brouwerij L. Huyghe
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: Specialità
Cat. legale: Speciale
Stile: Biere blanche
Fermentazione: Alta
Tipologia colore: Chiaro
Grado alcool: 4,8
Grado plato: 12
Sat. in fusto gr. lt.: 4,8

Scheda di Degustazione
Schiuma: Compatta, aderente e persistente
Aspetto: Opalescente
Colore: Giallino torbido
Intensità olfattiva: Molto elevata e aromatizzata
Finezza olfattiva: Elegante
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Leggero
Amaro: Assente
Equilibrio gustativo: Particolare
Ricchezza retrolfattiva: Notevole
Persistenza retrolfattiva: Ampia

Commenti Generali

Questa Blanche differisce leggermente dalle altre per il suo sapore, principalmente perché è dotata di un'amaro più profonda e di un aroma profumato dai connotati esotici. Al palato, è possibile percepire leggeri sentori di Curaçao e la classica amarezza tipica della buccia di arancio. Il sapore è speziato. Totalmente priva di punte di acidità, questa Blanche è assolutamente unica e dalle doti rinfrescanti. Il suo colore è particolarmente indicativo, poiché la birra è molto chiara ma comunque torbida.
Temperatura di servizio: 4°



Scheda Prodotto
Prodotto da: Brouwerij L. Huyghe
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: Doppio malto
Cat. legale: Specialità
Stile: Abbazia
Fermentazione: Alta
Tipologia colore: Rossa
Grado alcool: 7
Grado plato: 15,80
Sat. in fusto gr. lt.: 4,80

Scheda di Degustazione
Schiuma: Compatta, fine e persistente
Aspetto: Limpido
Colore: Rosso medio
Intensità olfattiva: Molto elevata
Finezza olfattiva: Elegante
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Morbido
Amaro: Leggero
Eq. gustativo: Notevole
Ricchezza retrolfattiva: Articolata
Persistenza retrolfattiva: Moderata e lunga

Commenti Generali

Birra di tipo abbaziale che al palato risulta particolarmente delicata e che lascia trasparire una punta d'acidità molto piacevole e sempre discreta che non va ad alterare il suo gusto amarognolo, altrettanto contenuto. Nella sfera del collo emergono lievi profumi di caramello affumicato.
Birra non impegnativa che si può degustare in qualsiasi momento, si accompagna a piatti e dolci grassi.
Temperatura di servizio: 7° - 8°



Fusto 30 lt.

Pils tradizionale dalla Germania.

Nel 1722 il principe di Siegen ordinò di cercare metalli nobili nella natura primitiva del Rothaargebirge. Ma alla fine si trovò qualcosa di molto più prezioso: acqua sorgiva di montagna, limpida come il cristallo.

Ottant'anni più tardi un oste utilizzò questo tesoro della natura e produsse la prima birra Krombacher. A metà del XIX secolo il garzone di una birreria portò a Krombach dalla Boemia la ricetta del metodo Pils.

Da allora la Krombacher viene prodotta in Germania dove è una delle prime e migliori birre Pils e nel corso degli anni nulla è cambiato del suo carattere originario.



**BIRRE
ALLA
SPINA**

Gibin Distribuzione
Bevande
www.gbln.it



Fusto 25 lt.





Fusto 18 lt.



Impiantino Perfect Draft Philips



Fusto 6 lt.





Cialde Caffè



Dolcificante

Zucchero Bianco e di Canna





Patine



Tortillas



Salsa Chucky



NUTCLUB



Pistacchi

Arachidi



PELEGRINO

Olive Verdi Giganti

Olive Piccanti



CATERING

FABRI



**Neutro per granite
e Lemon Sour**



Ciliegie per cocktail



Scatola Pizza 33 cm



**Grissini
in confezione singola**



Maionese & Ketchup

CATERING



FRASCHERI

il latte ogni giorno®



NOSTRORTO



50 cl.

100 cl.

25 cl.



5 lt.

Costanza



CATERING

MARTINI

CAMPARI

PASTIS
51


Pernod Ricard



Kahlúa



LIQUORI

Gibin Distribuzione
Bevande
www.gbln.it

PROFUMI
LIGURI



LIQUORI

Gibin Distribuzione
Bevande
www.gbln.it

Fernet Branca

Jägermeister



LIQUORI



Ballantine's
MOMENTOS DE INSPIRACIÓN



LIQUORI

BEEFEATER



GORDON'S



BOMBAY GIN



Sauza



LIQUORI

Ron Varadero



SINCE 1862



15 anni



El Ron de Cuba

LIQUORI

Ron *Matusalem*
 1872
 RUM

Ron *Zacapa*
 Centenario



Rum
 DIPLOMÁTICO



EL DORADO
 DEMERARA
 RUM



BACARDI

LIQUORI

BAILEYS

PIMM'S

Tia Maria



Sambuca
MOLINARI

GODET
COGNAC

DRAMBUIE



GOINTREAU

Grand Marnier
Maison fondée en 1827

BÉNÉDICTINE

Gibin *Distribuzione
Bevande*
www.gbln.it

LIQUORI

ABSOLUT
Country of Sweden
VODKA



SKYY
VODKA

ARTIC



BELVEDERE
VODKA



Gibin *Distribuzione
Bevande*
www.gbln.it

LIQUORI

BIANCOSARTI

**ZEDDA
PIRAS**

**STREGA
ALBERTI**



LIQUORI



Cocco
Fragola
Kiwi
Pesca
Papaya
Ananas





www.gibin.it

Borghetto S.S. (Sv)

Via per Toirano

Tel. 0182 94 09 15

Fax 0182 95 02 94

e-mail: info@gibin.it

Gibin *Distribuzione
Bevande*
www.gibin.it