

BARRELWORKS

FIRESTONE WALKER®

BREWING COMPANY



Scopri di più o visita
www.qba.beer/firestone-walker-barrelworks/

BARRELWORKS

Luogo d'origine: PASO ROBLES - USA

Fermentazione: MISTA CON MATURAZIONE IN BOTTE

- 0340 Bt. BWX Mix. Pack 2019 - 12 bott. 3 per tipo
- 0342 Bt. BWX Mix. Pack 2020.A - 12 bott. 3 per tipo
- 0343 Bt. BWX Mix. Pack 2020.B - 12 bott. 3 per tipo
- 0344 Bt. BWX Mix. Pack 2020.C - 12 bott. 3 per tipo

Barrelworks Wild Ale Mixed Pack 2019 contiene tre bottiglie per tipo delle seguenti referenze: Agrestic Ale (2015). Bretta Rosè (2016). Reginald Brett (2017), Feral Vinifera Batch #4

Barrelworks Wild Ale Mixed Pack 2020.A contiene tre bottiglie per tipo delle seguenti referenze: Bretta Blanc (2019), Bretta Tangerine (2018), Violet Underground (2019), Champs de Fraise (2019).

Barrelworks Wild Ale Mixed Pack 2020.B contiene tre bottiglie per tipo delle seguenti referenze: Krieky Bones (2018), Sour Opal (2017), Peachy Bones (2018), Feral One (2018).

Barrelworks Wild Ale Mixed Pack 2020.C contiene tre bottiglie per tipo delle seguenti referenze: Under Currants (2018), Bretta Weisse (2017), El Gourdo (2017), Feral Vinifera (2017).

LA CALIFORNIA, DUE COGNATI, UN GRANDE BIRRFICIO

David Walker ("the Lion") è di origini inglesi e ha sposato la sorella di Adam Firestone ("the Bear"), nato e cresciuto tra i vigneti e sotto il sole della California. Entrambi avevano un sogno: trasformare la loro passione per la birra in un'attività imprenditoriale unica e innovativa. Sembra un film, invece è la storia del birrificio **Firestone Walker**. Una storia fatta di entusiasmo, impegno, continui tentativi per raggiungere livelli di eccellenza sempre più elevati. Una storia che abbina **energia positiva** e **competenza produttiva**, avanguardia West-Coast e autenticità British, prendendo il meglio dallo spirito californiano e dai migliori stili birrari del Vecchio Continente. Il merito del successo delle birre firmate Firestone Walker va però spartito in tre. Oltre all'intraprendenza dei due cognati, spicca la competenza del "terzo uomo", il **Mastro Birraio Matt Brynildson**.

BARRELWORKS

Il nuovo birrificio di Buellton, Barrelworks Facility, riunisce lo spirito curioso ed eccentrico di Firestone Walker con la storica tradizione tedesca e belga di produrre con i **lieviti selvatici**. Le birre vengono lasciate a maturare in **un'ampia varietà di botti** americane, francesi e ungheresi, alcune provenienti dalle cantine vinicole locali, altre dal Firestone Union oak barrel brewing system e dal progetto Vintage. Inaugurato ufficialmente nel 2013, oggi Barrelworks racchiude sotto lo stesso tetto l'intera produzione di Wild Ales, la cantina del birrificio - dove vengono custodite oltre 1500 botti a **temperatura controllata** - e un tasting & educational center, dedicato a tutti gli appassionati. Le Firestone Walker Barrelworks possono essere consumate fino a dieci anni dalla data di produzione e anche oltre, se conservate adeguatamente. Si consiglia pertanto di mantenerle al riparo della luce e a una temperatura non superiore a 4°. Servire a 12°. Scopri le birre attualmente disponibili.

○ Fusti disponibili su ordinazione

○ CONNETTORE TIPO KEY KEG

BOTTIGLIE

BRETTA BLANC • Wild Ale 8,9°

Wild Ale fermentata con uve di vino bianco, maturata fino a tre anni in botti di rovere francese. Presenta note di caprifoglio e melone verde, lieve sensazione di Champagne in bocca per la massima bevibilità.

○ 0377 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

BRETTA ROSÈ • Wild Ale 5,3°

Brassata con lieviti selvatici e lamponi freschi. Birra dalla freschezza straordinaria, note intense di lamponi con un'acidità corroborante e un finale pulito e rinfrescante.

○ 0326 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

○ 0264 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. **

AGRESTIC • Wild Ale 6,6°

Blend di birra maturata in botti di quercia francese e americana. Note di legno tostato, scorza di limone, vaniglia, cocco ed Earl Grey. Nota finale di ciliegia e caramello.

○ 0325 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

REGINALD BRETT • Wild Ale 10°

Basata su DBA, ha una doppia fermentazione in botti di quercia bianca e una maturazione aggiuntiva in botti di quercia francese. Note di sherry, buccia d'arancia, ciliegia con sentori di vaniglia, noce moscata e cannella. L'intera esperienza ricorda un Manhattan.

○ 0327 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

FERAL VINIFERA • Grape Ale 9,8°

Fermentazione complessa di birra con uve Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Viognier e Chardonnay. Aromi di albicocca disidratata, guava e vaniglia, note di limone meyer e rosa.

○ 0328 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

BRETTA TANGERINE • Wild Ale 6,2°

Bionda. Craft. Cruda. Berliner Weisse con scorze e succo di mandarini W. Marcott. Un generoso bouquet di agrumi si mescola a pronunciate note erbacee, portando a sapori funky, citrini e di lieviti selvatici. Il finale secco.

○ 0375 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

BRETTA WEISSE • Wild Ale 8,9°

Bionda. Craft. Cruda. Ispirata allo stile tipico della capitale tedesca, questa Berliner Weisse presenta decise note estere di minerali e frutta tropicale. Il gusto morbido di cereali e di quercia è avvolto da acidità e asprezza.

○ 0311 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

FERAL ONE • American Wild Ale 6,1°

Ambrata. Craft. Cruda. Blend di birre fermentate e a nate in botti uniche. Note aromatiche speziate del rovere e di vinaccia di uva rossa al naso, acidità spiccata e tannini morbidi.

○ 0381 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

CHAMPS DE FRAISES • Wild Ale 5°

Rosata. Craft. Cruda. Prodotta con una generosa dose di fragole in macerazione fermentativa su una birra di frumento maturata 5-24 mesi in botti di rovere francese. Sentori dolci di fragola lasciano il posto al funk terroso, rinforzando l'acidità e le sfumature di malto.

○ 0381 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

*Disponibile cartoni completi in magazzino refrigerato.

°Disponibile bott. singola per spedizione dal beershop.

Chiedi all'agente di riferimento maggiori informazioni.

EL GOURDO • Wild Ale 6,2°

Ambrata. Craft. Cruda. Pumpkin Ale delicata ma decisa. Prodotta con zucca tostata, alloro e noci della Baia Californiana. Note dolci e speziate di zucca, zucchero di canna e sentori di alloro, si mescolano bene con un funk terroso, rovere tostato e acidità vivace.

○ 0378 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

PEACHY BONES • Wild Ale 5,7°

Ambrata. Craft. Cruda. Saison "brettata" con pesche bianche della California in macerazione fermentativa. La sinergia tra pesca fresca, microflora selvatica e componenti in legno di rovere crea un sapore vivace con una morbida acidità.

○ 0380 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

KRIEKY BONES • Wild Ale 6,7°

Ambrata. Craft. Cruda. Ispirata alle Flanders Red Ales, questa birra viene prodotta con amarene di Montmorency in macerazione fermentativa. Note di malto Vienna lasciano il posto a un'acidità decisa e a una vivace carbonatazione.

○ 0303 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

VIOLET UNDERGROUND • Wild Ale 6,2°

Ambrata. Craft. Cruda. Prodotta in collaborazione con il birrifico inglese "The Wild Beer Co.", con lamponi e petali di violetta canditi, Violet Underground presenta aromi pronunciati di lampone, vivaci sapori di sidro e un pizzico di note botaniche.

○ 0376 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

UNDER CURRANTS • Wild Ale 6,3°

Ambrata. Craft. Cruda. Basata su un'Agrestic, con 180 g/l di ribes nero in macerazione fermentativa in "Fruiders". Tannini morbidi e pigmenti violacei profondi, marmellata di uva spina e l'acidità rinfrescante suscitano note simili a una grape ale.

○ 0310 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

SOUR OPAL • Am. Geuze 5,9°

Bionda. Craft. Cruda. Questa Geuze Americana, presenta il tradizionale spettro di sapori intenso e complesso dello stile originario Belga. I sapori e gli aromi derivati dalla quercia si mescolano con note di guava, frutto della passione, ananas e amarena.

○ 0307 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. °

WEST ODNAR • Wild Ale 8,9°

Ambrata. Craft. Cruda. Prodotta in collaborazione con Liefmans, West Odnar è un blend equilibrato, 52% di Goudengand maturato in botte, 24% di birra con uve Viognier invecchiata in botte e il 24% di Wild Luponic.

○ 0275 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. **

NEC BONES • Wild Ale con nettarine 6,3°

Ambrata. Craft. Cruda. Per questa cotta di Nec Bones sono state utilizzate oltre 2 tonnellate di Nettarine raccolte nei pressi del birrifico di Paso Robles, aggiunte in momenti diversi negli ultimi 18 mesi di maturazione in botti di rovere francese.

○ 0365 BOTTIGLIA 0,375 l - Cartone da 12 bott. **

○ 1053 FUSTO 20 l - VAP

○ CONNETTORE TIPO D - "UNIKEG"



QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40

16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it