

# BIRRIFICIO ARTIGIANALE RHYTON®

birra-rhyton.it  
VERNIO/APPENNINO TOSCANA/ITALIA



Birra bionda di puro malto d'orzo. Beverina, bilanciata, finemente fruttata in stile european ale, con fresca finitura di luppolo.

**Colore** dorato  
**Alcool** 5,0%  
**Plato** 12,5°

**Bicchieri consigliato**  
pinra americana

**Temperatura ideale di servizio** 7 - 12°

**Disponibilità**  
tutto l'anno



**Ideale come**  
aperitivo, con frittura (pesce, verdure, patate). Ottima con il sushi



In tedesco significa "birra vecchia". Prende il nome dall'antica tecnica dell'alta fermentazione prima dell'avvento delle birre a bassa fermentazione. Rotonda con note biscottate. Beverina, amarognola e secca nel finale. È una birra dal gusto deciso e verace.

**Colore** rosso carico  
**Alcool** 5,0%  
**Plato** 12,5°

**Bicchieri consigliato**  
altglass

**Temperatura ideale di servizio** 7 - 12°

**Disponibilità**  
tutto l'anno



**Ideale con**  
pizza e spaghetti piccanti, spezzatino di manzo e bistecca alla brace

## STRONG



Birra doppio malto ad alta fermentazione di puro malto d'orzo. Grande profilo maltato ben bilanciato con il luppolo. Delicatamente fruttata, molto pulita e limpida.

**Colore** oro intenso  
**Alcool** 6,6%  
**Plato:** 16,5°

**Bicchieri consigliato**  
colonna biconica

**Temperatura ideale di servizio** 7 - 12°

**Disponibilità**  
tutto l'anno



**Ideale con**  
pasta frita e salumi, polenta frita e lardo di Colonnata



## APPEN



Birra al farro biologico della Valbisenzio, aromatizzata con spezie e erbe che crescono nei nostri luoghi. Birra leggera, bionda, opalescente, beverina, rinfrescante, croccante, schiuma abbondante e persistente. Finale lungo con una particolarissima finitura aromatica!

**Colore** biondo opalescente  
**Alcool** 4,5%  
**Plato** 11°

**Bicchieri consigliato**  
teku

**Temperatura ideale di servizio** 7 - 12°

**Disponibilità**  
tutto l'anno



**Ottima con**  
il pesce: orata all'isolana, branzino sotto sale al forno, spaghetti alle vongole bianche



## CANICCIA



Birra Speciale prodotta con marroni. Scorrevole, complessa, finemente fruttata. Bello il profilo affumicato di caldarroste di marroni, leggermente tannico con sentori di sottobosco. È la birra dell'Appennino per eccellenza.

**Colore** ambrato  
**Alcool** 6,0%  
**Plato** 15°

**Bicchieri consigliato**  
teku

**Temperatura ideale di servizio** 7 - 12°

**Disponibilità**  
autunno, inverno



**Ideale con**  
funghi porcini fritti, crostini al tartufo e formaggi stagionati



## BASTET



A Bastet è dedicata, divinità egizia rappresentata dal "Gatto portafortuna", perché i gatti salvavano i raccolti dall'invasione dei topi. La birra al Miele era la birra del Faraone. Prodotta con malto d'orzo, frumento e miele del Appennino toscano, è una birra complessa, profumata, dolciastra ma ben bilanciata da una robusta luppolatura che la rende pericolosamente scorrevole. Più che birra è vino d'orzo. È inebriante e sa davvero scaldare il cuore di chi la beve.

**Colore** rame  
**Alcool** 8,0%  
**Plato** 19°

**Bicchieri consigliato**  
coppa

**Temperatura ideale di servizio** 14°

**Disponibilità**  
autunno, inverno



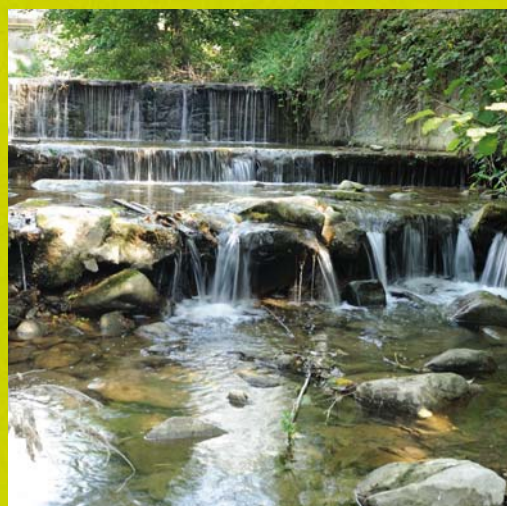
**Ideale a fine pasto**  
accompagnata da formaggi e confetture o come digestivo magari con un buon sigaro





# BIRRA CRUDA

non pastorizzata  
non filtrata



Acqua  
dell'  
**APPENNINO  
TOSCANO**

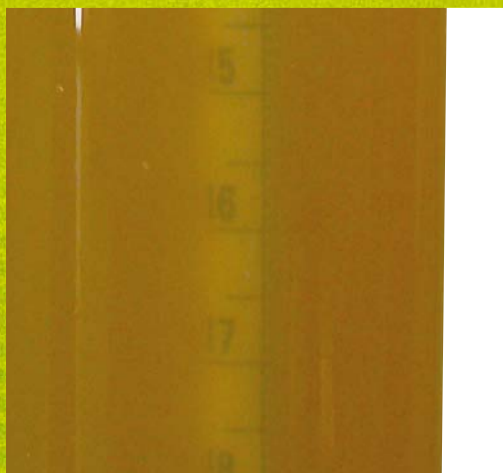


solo  
**INGREDIENTI  
NATURALI**



**RICETTE**  
ed **ETICHETTE**  
personalizzate

**SERVIZI  
SPECIALISTICI**



#### INFO

Produzione +39 (0) 347 89 40 285 Maurizio Gandolfi  
Commerciale +39 (0) 347 97 41 609 Stefano Aiazzi  
Commerciale +39 (0) 347 30 68 832 Cecilia Capocchi

[birra-rhyton.it](http://birra-rhyton.it)

Prodotta e imbottigliata da: Bibere sas di Gandolfi M. & C.  
59024 Mercatale di Vernio (PO) Via Bisenzio, 361

Laboratorio:  
59024 S. Quirico Vernio (PO - Via Fobiana, 3