



CLUB 3 MOLINI

Festeggiamenti dal 12 al 28 luglio

Le nostre birre I nostri vini



PAULANER ORIGINAL HELL



Tipologia
Helles

Nazionalità
Germania

Birreria
Paulaner Brauerei Group

Grado alcolico
4,9°

Equilibrio dolce-amaro



La classica birra monacense da bere al Biergarten. **Una straordinaria bionda dorata, elegante ma dotata di un aroma robusto.** La schiuma si forma perfettamente nella boccia. La Paulaner Original Münchner Hell è **frizzante, delicata e leggermente luppolata**: tutto ciò la rende una perfetta birra chiara.

PAULANER – MARZEN



Colore
Rosso Ambrato

Temperatura di servizio
6°/8° C

Alcol
5.80%

Produttore
Paulaner

IBU
21

Categorie
Marzen - Rossa, Paulaner
Brauerei GmbH & Co Kg

Birra ambrata, con schiuma fine e compatta caratterizzata da un piacevole contrasto fra il **dolce del malto caramello** e l'**amaro del luppolo**.

In bocca sono percepibili note tostate, speziate e torbate.

Rispetto alle classiche lager ha un maggiore tenore alcolico.

GOSSER – STIFTS-ZWICKL HELL



Popolare e storica birra bionda austriaca realizzata nella città di **Göss**. Di grande personalità e aromatica, da **spillare** e bere subito.

	Colore Bionda		Nazione Austria
	Sapore Amaro		Fermentazione Bassa
	Stile Zwickel		Alcol 5,20% alc.

 8 lt Amaro Zwickel Tradizionale Bassa Fermentazione Austria

Birra bionda austriaca tra le più conosciute e antiche. Viene prodotta dalla birreria **Göss** nella città di **Leoben** in **Austria** utilizzando **4 tipi di malto** altamente raffinati con il pregiato **luppolo aromatico Celeja** della **Leutschach della Stiria**. Prodotto a **bassa fermentazione** con lieviti e malti selezionati. Aspetto giallo paglierino. Al naso risulta evidente l'aroma pungente di lievito e malto. L'abboccato è maltato, dove il luppolo interviene per armonizzare il sapore e lasciar un leggero tocco floreale al palato. Il confezionamento nel **fustino PET Blade Heineken**, consente alla birra di conservare tutti gli **aromi** e la freschezza del prodotto appena uscito dal birrifico.

FREERIDE

WEST COAST IPA



“Una surfata sui luppoli della West Coast, sognando l'estate senza fine.”

In molti sport il FREERIDE rappresenta il divertimento puro, il senso di libertà, la comunione spirituale con la natura e gli spazi aperti: in una parola la gioia incondizionata. Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche.

UNA BIRRA CON PROTAGONISTA IL LUPOLO. FREERIDE RAPPRESENTA DIVERTIMENTO PURO, SENSO DI LIBERTÀ, GIOIA INCONDIZIONATA.

5,2%
alc./vol.

13
grado plato

44
IBU

10
EBC

BIRRIFICIO DEL
DUCATO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumi di frutta tropicale e di pompelmo, sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo.



AMARO



DOLCE



AGRUMATO



NOTE DEGUSTATIVE



Aspetto

Birra di colore giallo dorato e una schiuma candida e persistente.



Aroma

Questa Ale esprime attraenti sentori di frutta tropicale e pompelmo.



Gusto

Una bevuta secca e pulita, con un amaro intenso ma bilanciato da lievi note biscottate.



Abbinamenti

Si abbina a salumi mediamente stagionati, carni rosse e piatti speziati.

Temperatura di conservazione
4° C - 18° C
Temperatura di Servizio
7° C - 10° C



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

RABOSO

Vino Frizzante



Uve: 100% Raboso

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: l'uva viene pigiadiraspata e messa a fermentare e macerare sulla buccia in contenitori d'acciaio per un breve periodo, di circa 5 giorni, a temperatura controllata, per una minore estrazione delle sostanze tanniche. Ad aroma e colore desiderati, si procede alla svinatura del mosto fiore, il quale continuerà la sua fermentazione in un altro contenitore. Il vino viene imbottigliato al seguito di una rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e temperatura controllata.

Residuo zuccherino: 35 gr/L

Gradazione alcolica: 11% vol

Caratteristiche organolettiche: servito fresco è un eccezionale vino estivo, per la sua briosa acidità e la bassa gradazione alcolica. Dal colore rosso vivace, il profumo ricorda la violetta di campo e le bacche rosse. Al palato è amabile, fresco, invitante, non impegnativo.

Abbinamenti: ottimo per spuntini, finger food, pizza.

Servire a 6-8°C



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



Uve: 100% Merlot

Zona di produzione: territorio DOC Venezia

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: l'uva, maturata secondo la tecnica DMR (Doppia Maturazione Ragionata, tecnica viticola che permette tramite il taglio del capo a frutto a maturazione dell'uva quasi avvenuta, un appassimento di una parte dei grappoli) viene fatta macerare per circa 10, 12 giorni, dopo un'attenta diraspatura. A colore ottimale raggiunto, si procede alla svinatura. La maturazione del vino avviene in vasche d'acciaio per circa 6 mesi, durante i quali avviene la fermentazione malolattica.

Residuo zuccherino: 3 gr/L

Gradazione alcolica: 13% vol

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo, leggermente granato se invecchiato. Ottima l'intensità dei profumi, con un sentore vinoso, regala note di frutta amara a pasta nera come prugne, more, mirtilli, ribes e amarena. Gusto morbido, rotondo, dato dai suoi tannini non particolarmente aggressivi.

Abbinamenti: vino dotato di buona versatilità, si può consumare a tutto pasto, in abbinamento ai primi piatti con ragù di carne, oppure con carni di maiale, vitello, coniglio e pollame, con piatti a base di funghi o formaggi a medio invecchiamento.

Servire a 19-20°C



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO
Indicazione Geografica Tipica
ANCELOTTA



Uve: 100% Ancellotta

Tecnica di vinificazione: l'uva di Ancellotta viene pigiadiraspata e fatta fermentare e macerare sulle bucce. Dopo circa dieci giorni si procede alla svinatura. La maturazione del vino continua in contenitori d'acciaio.

Residuo zuccherino: 20 gr/L

Gradazione alcolica: 12% vol

Caratteristiche organolettiche: l'Ancellotta veniva utilizzata in tempi remoti, visto il suo colore, per dare tono agli altri vini. Il colore è rosso porpora intenso, quasi impenetrabile. Il profumo è pieno, con sentore spiccato di marasca, prugna. In bocca è vinoso, con una tannicità fresca da giovane, che si stempera con l'invecchiamento. Forte il richiamo della marasca matura anche al palato.

Abbinamenti: vino da accompagnare a primi piatti pasticciati, a carne in umido. Da provare con crostate di frutta rossa.

Servire a 14-16°C



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

TREVISO

Vino Frizzante



Uve: Glera

Zona di produzione: territorio DOC Prosecco Treviso

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: l'uva raccolta meccanicamente viene pigiadiraspata e pressata. In seguito ad una decantazione statica, il mosto fermenta ad una temperatura controllata in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione, e fatti gli opportuni travasi, il vino viene fatto rifermentare con metodo Charmat in autoclave, a basse temperature. Il tempo di rifermentazione è all'incirca di 20 giorni, per permettere di ottenere un perlage fine e gradevole. Raggiunta la pressione desiderata, il vino viene filtrato ed imbottigliato.

Residuo zuccherino: 12 gr/L

Gradazione alcolica: 11% vol

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Profumo tipico di fiori bianchi e mela golden. Sapore asciutto, fresco ed abboccato.

Abbinamenti: vino versatile da tutto pasto, accompagna egregiamente antipasti, primi piatti di pesce, carni bianche e verdure.

Servire a 6-8°C



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

VERDUZZO

Vino Frizzante



Uve: 100% Verduzzo Friulano

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: breve macerazione prefermentativa a freddo dell'uva, alla quale segue una prima parte della fermentazione sulle bucce, pressatura soffice e seconda parte della fermentazione del mosto, il tutto a temperatura controllata. L'affinamento sur lies avviene in vasche d'acciaio. Terminata la necessaria maturazione, il vino viene avviato alla presa di spuma in autoclave, secondo il metodo Charmat. Raggiunta la pressione desiderata, il vino viene filtrato ed imbottigliato.

Residuo zuccherino: 30 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Profumo inconfondibile di fiori d'acacia, con note di miele selvatico. Sapore amabile, con ricordi di mandorla e caramella d'orzo.

Abbinamenti: ottimo come accompagnamento a pasticceria secca. Da provare l'abbinamento a formaggi erborinati ed insaccati con fegato.

Servire a 8-10°C



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

MOSCATO
Vino Spumante
DOLCE



Uve: 100% Moscato

Tecnica di vinificazione: il mosto di Moscato viene fatto fermentare direttamente in autoclave, ad una temperatura di 11°C, per evitare una fermentazione tumultuosa ed ottenere un perlage fine. Al raggiungimento di 7° alcolici, si passa alla presa di spuma, durante la quale il mosto continua a fermentare in autoclave, fino al raggiungimento di 9° alcolici, sufficienti per una pressione di 5 atmosfere. La fermentazione viene fermata tramite un repentino abbassamento di temperatura. Successivamente il vino viene filtrato ed imbottigliato.

Residuo zuccherino: 78 gr/L

Gradazione alcolica: 9% vol

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino scarico, spuma bianca e persistente, perlage fine. Il profumo caratteristico, dato dagli aromi primari, è di uva moscata con ricordi di fiori d'arancio. Al palato risulta dolce, ben supportato dall'acidità, non stucchevole.

Abbinamenti: vino da dessert, si accompagna a pasticceria secca, crostate e macedonie.



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE



ASOLO

PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Dry

Uve: 100% Glera

Zona di produzione: Colline di Asolo, provincia di Treviso

Tipologia di terreno: minerale

Sistema di allevamento: Guyot

ensità di impianto: 3000 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: le uve vendemmiate a mano nei vigneti collinari della DOCG Asolana vengono pressate sofficemente. L'attenta fermentazione del mosto a 16/18°C di temperatura ci porta ad avere un delicato vino base che viene poi spumantizzato a bassa temperatura per rispettare al massimo i preziosi aromi.

Residuo zuccherino: 20 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: dopo qualche settimana di riposo in bottiglia ne possiamo apprezzare a pieno il suo delicato bouquet floreale ed agrumato. Profumo fruttato e gusto leggermente amabile, sapido e persistente.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ma può accompagnare anche dessert e piatti di pesce.

Servire a 6-8°C