

# COME NASCE IL NOME



Abbiamo scelto un naming che esalta ed enfatizza il concetto dell' "essere selvaggi" espresso dalla parola inglese "wild".

Ci piaceva l'idea di trasmettere un modo di essere e di riuscirlo a rappresentare attraverso un personaggio, Ally, l'alligatore che abita in un luogo tra il reale e l'immaginario e che come nelle migliori filastrocche per bambini, "fa alcune cose": oltre a bere birra, ovviamente, Ally vola ("flies"), Ally cammina ("walks"), Ally salta ("Jumps").

Ognuna delle sue singole attività distingue una diversa tipologia di birra. Un po' bambinesco, un po' scanzonato, sicuramente leggero, libero e selvaggio, il marchio WILD B, insieme al suo simpatico personaggio Ally, ben si presta per rappresentare una birra del panorama artigianale italiano, dietro cui spesso si nascondono storie di fantasia che vogliono raccontare un immaginario speciale... proprio per farsi ricordare!



Wild B è un brand e prodotto esclusivo di:  
**San Geminiano Italia Scarl**  
via del Passatore, 200  
41011 Campogalliano (Modena)  
Tel. 059/527415 - Fax 059/527267  
[www.sangeminiano.it](http://www.sangeminiano.it)  
[info@sangeminiano.it](mailto:info@sangeminiano.it)  
[www.facebook.com/SanGeminianoItalia](http://www.facebook.com/SanGeminianoItalia)



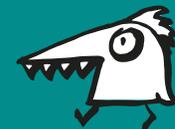
BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

# LE BIRRE DELLA GAMMA



# BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

## INDIA PALE ALE ALLY WALKS - BIRRA AMERICAN IPA



È una American IPA in stile New England, decisamente luppolata e gradevolmente amara, caratterizzata dall'impiego di luppoli americani ricchi di olii essenziali, che le donano delicati sentori di mango, ananas, melone, arancia, frutti tropicali e nel finale un intrigante resinoso "aghi di pino". Ha un aspetto velato e un colore "glowing orange".

**Tipologia:** Ale ad Alta Fermentazione  
**Sapore:** decisamente luppolata e gradevolmente amara, caratterizzata dall'impiego di luppoli americani ricchi di olii essenziali, che le donano delicati sentori di mango, ananas, melone, arancia, frutti tropicali e nel finale un intrigante resinoso "aghi di pino"  
**Profumo:** bouquet ampio di frutti tropicali, in particolare mango e ananas, sentori di arancia e melone bianco

**Schiuma:** bianca, persistente e pannosa  
**Colore:** "glowing orange", arancio  
**Alcol:** 6% vol  
**Grado di amaro (IBU):** 55  
**Temperatura di Servizio:** 5-6 °C  
**Abbinamento consigliato:** primi e carni bianche particolarmente speziati o piccanti, formaggi semi-stagionati  
**Formato:** bottiglia cl. 33, cartone da 12 bottiglie

## BELGIAN ALE ALLY JUMPS - BIRRA AMBRATA DOPPIO MALTO



È una Ale di stile belga, dal colore rosso rubino. La sua schiuma è compatta, cremosa e persistente. L'aroma rilascia note di caramello, malto, nocciola e spezie. Al naso si percepisce un'importante impronta di luppolo, che le dona armonia. Dal gusto dolce e dal grande carattere, ha un corpo deciso e compatto e un'impronta di amaro equilibrato.

**Tipologia:** Belgian Strong Ale ad alta fermentazione  
**Sapore:** corpo deciso e compatto, dal gusto dolce e di grande carattere. Grande persistenza aromatica  
**Profumo:** al naso evidenti aromi di caramello, malto e nocciola con note speziate e un'importante luppolatura che le dona armonia

**Colore:** rosso rubino  
**Alcol:** 8% vol  
**Grado di amaro (IBU):** 17,50  
**Temperatura di Servizio:** 8-12 °C  
**Abbinamento consigliato:** si può accompagnare con formaggi di media stagionatura, risotti di pesce, con carni bianche e delicate, dolci e dessert  
**Formato:** bottiglia cl. 33, cartone da 12 bottiglie

## PILS ALLY FLIES - BIRRA LAGER BIONDA



È una Lager in stile Pils, dal colore dorato, dal corpo scorrevole e rinfrescante e dal finale sottilmente erbaceo, caratterizzata dall'impiego del delicato malto d'orzo Pils e di una miscela unica di luppoli nobili floreali.

**Tipologia:** Pils a bassa fermentazione  
**Sapore:** corpo scorrevole e rinfrescante e dal finale sottilmente erbaceo  
**Profumo:** delicati sentori floreali  
**Schiuma:** bianca, fine, mediamente persistente  
**Colore:** dorato  
**Alcol:** 5,2% vol

**Grado di amaro (IBU):** 22  
**Temperatura di Servizio:** 3-5 °C  
**Abbinamento consigliato:** formaggi freschi, salumi, risotti, primi piatti con sughi bianchi, carni bianche, pesce e infine con la classica pizza italiana  
**Formato:** bottiglia cl. 33, cartone da 12 bottiglie

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, PASSIONE PER IL PROPRIO LAVORO  
E GRANDE RISPETTO DEI PROCESSI E DEI TEMPI NATURALI  
DI FERMENTAZIONE E MATURAZIONE:  
QUESTI SONO GLI INGREDIENTI FONDAMENTALI  
PER LA PRODUZIONE DELLE BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE A MARCHIO WILDB.