



WADSWORTH
BREWED IN WILTSHIRE SINCE 1875

OX



WADSWORTH

BREWED IN WILTSHIRE SINCE 1875

LE ORIGINALI
BIRRE
INGLESI

HARD CRAFT
SINCE 1875

CHI È WADWORTH?

Wadworth è una birreria vittoriana dalla lunga tradizione, con oltre 140 anni di esperienza nella produzione di birra. Situata a Devizes, nel cuore dello Wiltshire a sud dell'Inghilterra, **produce birra dal 1875 utilizzando per il 95% ingredienti provenienti dagli UK.**

Questa lunga tradizione insieme alle moderne tecniche di produzione sono alla base della realizzazione di birre di alta qualità, alcune diventate icone in Inghilterra, come la 6X, prodotta da più di 100 anni, e la Old Timer e la Bishop's Tipple, che hanno ottenuto riconoscimenti internazionali. Oltre ad essere conosciuta per le sue birre, Wadworth è famosa anche perché possiede oltre 250 pub e alberghi dalle Cotswolds al sud-ovest d'Inghilterra.



WADWORTH

BREWED IN WILTSHIRE SINCE 1875



LE ORIGINALI BIRRE INGLESÌ



6X BITTER ALE

CONFEZIONI: Fusti lt. 20 e bottiglie cl. 50

♣ **DESCRIZIONE:** è la Ale Premium classica che ha reso famosa la birreria Wadworth. Corposa e distintiva, rimane una delle birre più famose del Sud d'Inghilterra. Questa birra artigianale senza tempo ha un colore ambrato, tendente allo scuro, un sentore di malto fruttato con un carattere bilanciato di luppolo e corpo pieno. Le caratteristiche del malto e del luppolo emergono al palato con un'intensità pronunciata e una nota persistente di crosta di pane sul finale.

- ♣ **STILE:** Bitter Ale
- ♣ **FERMENTAZIONE:** alta
- ♣ **PASTORIZZAZIONE:** sī
- ♣ **MATURAZIONE:** minimo quattro-cinque settimane
- ♣ **COLORE:** ambrato, tendente allo scuro
- ♣ **GRADO ALCOLICO:** ☉ 4,1% vol - ☽ 4,3% vol
- ♣ **GRADO PLATO:** 10,25
- ♣ **GRADO DI AMARO (IBU):** ☉ 24 - ☽ 23
- ♣ **GRADO DI SATURAZIONE (IN FUSTO GR./LT.):** 2,45
- ♣ **SCHIUMA:** compatta
- ♣ **AROMA:** maltato e fruttato
- ♣ **SAPORE:** che sa di noce
- ♣ **SERVIZIO:** 9-10° C

♣ **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** si può abbinare a molti piatti, è indicata sia con carni bianche, specialmente pollame, sia con carni rosse. Ottima con sandwich, tramezzini e formaggi freschi. Va servita rigorosamente nella tipica pinta inglese e spillata con schiuma per difendere la birra dal processo di ossidazione.



OLD TIMER STRONG ALE

CONFEZIONI: Fusti lt. 20 e bottiglie cl. 50

♣ **DESCRIZIONE:** birra che rimane fedele alla sua ricetta originale nel tempo. Ha un colore scuro, tendente al marrone castagno, un aroma pieno di malto e un sapore completo e corposo.

- ♣ **STILE:** Strong Ale
- ♣ **FERMENTAZIONE:** alta
- ♣ **PASTORIZZAZIONE:** sī
- ♣ **MATURAZIONE:** minimo quattro-cinque settimane
- ♣ **COLORE:** scura, tendente al marrone castagno
- ♣ **GRADO ALCOLICO:** 5,8% vol
- ♣ **GRADO PLATO:** 13
- ♣ **GRADO DI AMARO (IBU):** 23
- ♣ **GRADO DI SATURAZIONE (IN FUSTO GR./LT.):** 4,5
- ♣ **SCHIUMA:** fine e persistente
- ♣ **AROMA:** di malto
- ♣ **SAPORE:** pieno, corposo
- ♣ **SERVIZIO:** 9°-10°C

♣ **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** è una birra che si può abbinare a molti piatti, anche importanti, o semplicemente da gustare in buona compagnia in pub e locali d'atmosfera.



CORVUS STOUT

CONFEZIONI: Fusti lt. 20

DESCRIZIONE: un'autentica Stout inglese, ottenuta con una lavorazione di tipo artigianale, che ha come simbolo il corvo, l'uccello rapace, col piumaggio nero lucido. Come tutte le birre inglesi della famiglia delle Stout (e delle Porter), è rigorosamente nera, perché prodotta con malto torrefatto, ha una gradazione alcolica modesta (solo 4,1 gradi alc.) e produce una schiuma spessa e cremosa.

STILE: Stout

FERMENTAZIONE: alta

PASTORIZZAZIONE: sì

MATURAZIONE: tre-quattro settimane

COLORE: nero intenso

GRADO ALCOLICO: 4,1 % vol

GRADO PLATO: 10,25

GRADO DI AMARO (IBU): 28

GRADO DI SATURAZIONE (IN FUSTO GR./LT.): 2,1

SCHIUMA: spessa e cremosa

AROMA: di malto caramellato, quasi di caffè torrefatto

SAPORE: tipico, che deriva dal particolare procedimento di tostatura dell'orzo

SERVIZIO: va servita a 10° C con una schiuma spessa e cremosa

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Porter e Stout in genere vanno bene con formaggi saporiti, roastbeef e carne al barbecue, secondi di pesce in genere e di crostacei oppure pesci affumicati (per es. le aringhe o il merluzzo). Per la Corvus consigliamo anche un abbinamento con dessert cremosi, anche a base di cioccolato.



HENRY'S SPECIAL IPA

CONFEZIONI: Fusti lt. 20

DESCRIZIONE: una birra classicamente inglese, dal colore biondo carico, con grado alcolico superiore (è una doppio malto) e con un amaro luppolato decisamente pronunciato e comunque piacevole nel retrogusto. Il nome di questa IPA riprende quello del fondatore della Birreria Wadworth, Henry A. Wadworth, che la fondò nel 1875.

STILE: IPA (India Pale Ale)

FERMENTAZIONE: alta

PASTORIZZAZIONE: sì

MATURAZIONE: minimo quattro-cinque settimane

COLORE: biondo carico con qualche riflesso ramato

GRADO ALCOLICO: 6,2% vol

GRADO PLATO: 15,30

GRADO DI AMARO (IBU): 50

GRADO DI SATURAZIONE (IN FUSTO GR./LT.): 4,5

SCHIUMA: soffice e persistente

AROMA: erbaceo con un notevole sentore di luppolo, ben bilanciato a un chiaro profumo di malto d'orzo

SAPORE: chiaramente amaro e ben luppolato, e tuttavia piacevole perché ben bilanciato dal malto d'orzo

SERVIZIO: va servita fredda ma non troppo, a 9-10° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale con formaggi di media stagionatura meglio di latte di mucca, formaggi erborinati, prosciutto dolce, pesce bianco e crostacei. In ogni caso alimenti a tendenza dolce.



THE BISHOP'S TIPPLE

CONFEZIONI: Bottiglie cl. 50

♣ **DESCRIZIONE:** color oro tenue, vuole essere una birra facile da bere, con leggeri sentori di fruttato e una buona dose di luppoli Saaz per dare un delicato amaro piccante e una pari quantità di luppoli tradizionali Styrian Goldings per un tono di amaro che sia bilanciato da un finale agrumato. Un terzo del luppolo viene infuso in maturazione per estrarre e valorizzare la loro aromaticità.

♣ **STILE:** Strong Bitter Ale

♣ **FERMENTAZIONE:** alta

♣ **PASTORIZZAZIONE:** sì

♣ **MATURAZIONE:** minimo quattro-cinque settimane

♣ **COLORE:** chiaro, oro tenue

♣ **GRADO ALCOLICO:** 5,5% vol

♣ **GRADO PLATO:** 13,25

♣ **GRADO DI AMARO (IBU):** 40

♣ **SCHIUMA:** bianca, compatta e mediamente persistente

♣ **AROMA:** di malto tostato e luppolo piccante

♣ **SAPORE:** pieno equilibrato con una punta di amarezza e un finale lungo pulito

♣ **SERVIZIO:** 9°-10°C, versare delicatamente per evitare il deposito dei lieviti

♣ **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** è una birra che si può abbinare a molti piatti, anche importanti, o semplicemente da gustare in buona compagnia in pub e locali d'atmosfera.



6X GOLDEN ALE - GLUTEN FREE

CONFEZIONI: Bottiglie cl. 50

♣ **DESCRIZIONE:** una birra senza glutine, di elevata qualità, prodotta solo con luppolo britannici. Una Ale rinfrescante con dolci note di malto, una punta di speziato al palato e un aroma piccante di agrumi.

♣ **STILE:** Golden Ale

♣ **FERMENTAZIONE:** alta

♣ **PASTORIZZAZIONE:** sì

♣ **MATURAZIONE:** minimo quattro-cinque settimane

♣ **COLORE:** biondo oro

♣ **GRADO ALCOLICO:** 4,5% vol

♣ **GRADO PLATO:** 11

♣ **GRADO DI AMARO (IBU):** 50

♣ **SCHIUMA:** bianca e fine

♣ **AROMA:** aggrumato, piccante

♣ **SAPORE:** speziato

♣ **SERVIZIO:** 8°-9°C

♣ **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** grazie alla bassa gradazione alcolica, le Golden Ale sono perfette per accompagnare piatti non particolarmente strutturati, hanno una facile bevibilità e un profilo aromatico fresco e vivace che non sacrifica il gusto.





WADWORTH

BREWED IN WILTSHIRE SINCE 1875

TUTTE LE BIRRE WADWORTH
SONO DISTRIBUITE IN ESCLUSIVA IN ITALIA DA SAN GEMINIANO ITALIA



WADWORTH

BREWED IN WILTSHIRE SINCE 1875

San Geminiano Italia srl via del Passatore, 200 - 41011 Campogalliano (Modena) Tel. 059/527415 - Fax 059/527267

www.sangeminiano.it - info@sangeminiano.it

 www.facebook.com/SanGeminianoItalia

