

# La prima Birra prodotta con il Sole di Napoli

Il Birrificio può contare su di un **impianto di produzione all'avanguardia con tecnologie 4.0**, perfettamente interconnesse tra loro, in grado di garantire un costante controllo della qualità lungo l'intero ciclo di lavorazione e la persistenza del gusto delle birre nel tempo, preservandone le proprietà organolettiche.



Un **impianto fotovoltaico di 150 Kw/h** che rende l'intera produzione sostenibile e ad impatto zero, e un'area esterna dedicata al trattamento e sanificazione delle acque reflue. Le acque in entrata vengono trattate mediante **impianti di osmosi** che consentono di abbattere la conducibilità e la durezza, eliminando eventuali contaminanti e migliorandone le caratteristiche necessarie per le lavorazioni.



## SENZA GLUTINE

4,8% vol.



-  Colore oro brillante  
*Bright gold color*
-  Delicato aroma floreale  
*Delicate floral aroma*
-  Equilibrato, leggera amarezza  
*Balanced taste, slight bitterness*

**LAGER** bassa fermentazione  
*LAGER low fermentation*



## BIANCA

4,5% vol.

-  Colore dorato  
*Golden color*
-  Aromi fruttati, di agrumi e cereali  
*Fruity, citrus and cereal aromas*
-  Rinfrescante, finemente acidula  
*Refreshing, finely acidic*

**BLANCHE** alta fermentazione  
*BLANCHE high fermentation*



## ORO

4,8% vol.

-  Colore oro brillante  
*Bright gold color*
-  Delicato aroma floreale  
*Delicate floral aroma*
-  Equilibrato, leggera amarezza  
*Balanced taste, slight bitterness*

**LAGER** bassa fermentazione  
*LAGER low fermentation*



## ROSSA

5,0% vol.

-  Colore bruno con riflessi rubino  
*Brown color with ruby reflections*
-  Caldo aroma di malto e caramello  
*Warm aroma of malt and caramel*
-  Sapore intenso, finale coinvolgente  
*Intense flavor, captivating finish*

**LAGER** bassa fermentazione  
*LAGER low fermentation*



## AMBRATA

5,8% vol.

-  Colore ambrato e luminoso  
*Bright amber color*
-  Vaniglia e chiodi di garofano  
*Aromas of vanilla and cloves*
-  Finale dissetante e speziato  
*Thirst-quenching and spicy finish*

**PALE ALE** alta fermentazione  
*PALE ALE high fermentation*



## DOPPIO MALTO

7,0% vol.

-  Color oro antico  
*Antique gold color*
-  Esplosione di aromi, note fruttate  
*Explosion of aromas, fruity notes*
-  Corposa, retrogusto equilibrato  
*Full-bodied, balanced aftertaste*

**STRONG ALE** alta fermentazione  
*STRONG ALE high fermentation*



**Birrificio Artigianale Napoletano**

Top Distribuzione S.r.l. Trav. Rondinella via Argine - 80147 Napoli

[www.birrificioartigianalenapoletano.it](http://www.birrificioartigianalenapoletano.it)



*N'artigiana*  
Veracemente Napoletana

*Unica per natura  
Universale per vocazione*

