



Birrificio Grado Plato S.a.S. di Ormea Sergio & C.

Viale Fasano 36/bis – 10023 Chieri (To) – Italy
Produzione: Via Bardassano 8 – 10020 Montaldo Torinese (TO)

Tel/Fax : +39 0119407566
Guillaume Pinatel : 06 98 07 19 59

P. Iva 08881250016 – Lic. U.T.F. TOA00161P – R.E.A. 1007413
www.gradoplato.it e-mail: info@gradoplato.it

NOS BIERES



SVEVA

Bière blonde inspirée des Lagers bavaroises, la Sveva est une bière désaltérante (4,9%) s'appréciant à gorgées généreuses afin de permettre l'association des saveurs chaudes et douces du malt à l'amertume du houblon. Elle s'associe à toutes les saveurs légères en bouche.

La Sveva a été primée meilleure bière artisanales italienne en 2006.

Produit 5 étoiles au guide des bières italiennes (Slow Food) 2009.



MELISSA

Bière double malt, haute fermentation (6,7%) au miel, on apprécie sa robe dorée et son équilibre douceur – amertume au palais. Elle s'associe parfaitement avec les desserts et mets sucrés.



NANORO

Cette bière « solidaire » s'inscrit dans le projet de la ville de Chieri (Italie) pour la construction d'infrastructures à Nanoro au Burkina Faso. Bière blonde au millet son léger arrière goût fumé se veut un rappel au feu allumé par les femmes de Nanoro pour faire bouillir le moût, lui donnant une saveur nouvelle mais renvoyant aussi à des temps anciens. Sa faible teneur en alcool (4,7%) et une tenue en bouche légère la rendent désaltérante même pendant les journées les plus chaudes.



STRADA SAN FELICE

Bière ambrée basse fermentation (8%) aux châtaignes du Piémont, sa saveur et son arôme particuliers font toute l'originalité d'un produit qui accompagne parfaitement la cuisine automnale.

La Strada San Felice a été primée comme seconde meilleure bière artisanale italienne en 2006 (cat. bières fortes).

Produit 5 étoiles au guide des bières italiennes (Slow Food) 2011.



SPOON RIVER

Bière ambrée de malt d'orge au corps robuste et à la saveur complexe et enveloppante elle se caractérise par une délicate amertume et un doux parfum d'épice. La spoon River accompagne aussi bien une bonne conversation que les différents types de plats.



Birrificio Grado Plato S.a.S. di Ormea Sergio & C.

Viale Fasano 36/bis – 10023 Chieri (To) – Italy
Produzione: Via Bardassano 8 – 10020 Montaldo Torinese (TO)

Tel/Fax : +39 0119407566
Guillaume Pinatel : 06 98 07 19 59

P. Iva 08881250016 – Lic. U.T.F. TOA00161P – R.E.A. 1007413
www.gradoplato.it e-mail: info@gradoplato.it



STICHER

Première bière italienne à s'inspirer de la « Sticke » de Dusseldorf, la Sticher est aussi la première bière piémontaise dont les matières premières ont été produites et transformées sur son territoire ! De couleur cuivre oxydé à la teneur en alcool correcte (6,5%) sa saveur complexe, équilibrée, persistante en bouche et à l'amertume marquée en font une bière au caractère bien trempé pensée pour accompagner les plats robustes de la tradition culinaire piémontaise.

Produit distingué 5 étoiles au guide des bières italiennes (Slow Food) 2011.



KUKUMERLA

Barely Wine au corps robuste et fortement alcoolisée (10%) produite uniquement pendant la période hivernale, la Kukumerla est une bière chaude et enveloppante, qui réchauffe les cœurs pendant les froides journées d'hiver quand les merles cherchent la chaleur près des cheminées.



WEIZENTEA

La Weizentea naît de l'idée d'unir le thé vert chinois aux houblons américains le tout dans l'esprit de la tradition des bières allemandes de malt de blé. Le thé confère à cette bière un parfum particulier qui se marie avec l'amertume des houblons et le caractère fruité des bières blanches.

Sa faible teneur en alcool (4,5%) la rend particulièrement adaptée à accompagner les plats froids de la cuisine estivale.



CHOCARRUBICA

Bière originale produite à base de caroube, d'avoine et de fèves de cacao, sa robe sombre et impénétrable ainsi que sa mousse épaisse ne sont pas sans évoquer le chocolat au lait. La forte proportion d'avoine utilisée dans sa conception lui confère une onctuosité rappelant le chocolat chaud alors que sa teneur en alcool (7%) renvoi aux chocolats fourrés à la liqueur. La Chocarrubica s'associe aussi bien aux desserts qu'aux fromages très affinés et aux gibiers.

La Chocarrubica a été primée meilleure bière artisanale italienne en 2006 (cat. Autres céréales) et s'est vue distinguées la Médaille de Platine au Mondial de la Bière de Strasbourg 2010.

Produit 5 étoiles au guide des bières italiennes (Slow Food) 2011.



Birificio Grado Plato S.a.S. di Ormea Sergio & C.

Viale Fasano 36/bis – 10023 Chieri (To) – Italy
Produzione: Via Bardassano 8 – 10020 Montaldo Torinese (TO)

Tel/Fax : +39 0119407566
Guillaume Pinatel : 06 98 07 19 59

P. Iva 08881250016 – Lic. U.T.F. TOA00161P – R.E.A. 1007413
www.gradoplato.it e-mail: info@gradoplato.it

