MENOAMARA
BEER
MADE IN ITALY

IDEA e CONCEPT

"Birra Lancetta, un sorso rinfrescante come il nostro mare"
L'idea di produrre la nostra prima birra partiva tutto da qui, proporre una birra che rappresentasse noi, la nostra gente e il nostro territorio: personalità, caparbietà, sincerità e creatività sono le caratteristiche che ci contraddistinguono e si riflettono nelle nostre idee così come nelle nostre birre.

La birra Lancetta è stato il nostro primo prodotto e racchiude in se tutta la nostra filosofia: una birra fresca, per tutti, legata nella grafica e nel nome alla principale attività della nostra riviera, al mare.
Siamo sambenedettesi, siamo marchigiani, così come sono di questa terra tutti i principali artefici di questo successo: dal mastro birraio al birrificio di produzione così come la maggior parte delle materie prime utilizzate, fino al maestro d'arte Marco Calcinaro che cura logo ed etichette di tutte le nostre birre.
Il progetto Menoamara non si limita però ad una sola birra. Alla lancetta sono seguite la Caña e la Miss Mary (rispettivamente una amber ale e una blanche, entrambe di ispirazione belga) e, ultima novitò del 2017, la Hope, nostra interpretazione dello stile tedesco Kölsch.
E non ci fermeremo qui. La volontà è quella di continuare a fare birre che creino entusiasmo, cercando di anticipare le tendenze del mercato e conquistare i gusti della gente.
Cheers!

Lancetta
BIRRA
MARCHIGIANA
Costa Adriatica
MADE IN ITALY

LE BIRRE

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE
STILE **BLONDE ALE** DI ISPIRAZIONE ANGLO-AMERICANA

Colore giallo paglia, schiuma pannosa e persistente.
Perlage sottile.
Al naso note di agrumi e l'erbaceo del luppolo.
In bocca un'avvolgente nota luppolata si fa spazio tra i sapori decisi di malto e agrumi.
Snella e sincera.

gradi: 4,6 %
IBU: 27
temperatura di servizio: 6-8°C

amaro ●●●○○
corpo ●●○○○
co2 ●●○○○
aroma ●●●○○

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE
STILE **AMBER ALE** DI ISPIRAZIONE BELGA

Colore "tonaca di frate" intenso, leggermente velato, schiuma compatta e persistente. Effervescenza fine.
Naso importante di frutta rossa e caramello, aromi di lievito e tostatura sul finale.
Attacco dolce in bocca con giusta corrispondenza di caramello, corroborante ma fresca, alcool ben nascosto. Finale lungo e persistente.

gradi: 7,0 %
IBU: 25
temperatura di servizio: 10-12°C

amaro ●●○○○
corpo ●●●●○
co2 ●●○○○
aroma ●●●○○

LE BIRRE

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE
STILE **BLANCHE DI ISPIRAZIONE BELGA**

Birra chiara, fresca e profumata con velatura tipica
data dal frumento non maltato utilizzato.
Schiuma fine, bianca compatta e persistente
che preserva il bouquet aromatico durante la bevuta.
Birra in perfetto stile con sentori agrumati e speziati
dati dal limone bio del Mediterraneo
e dal coriandolo del piceno.

gradi: 4,5 %
IBU: 15
temperatura di servizio: 6-8°C

amaro ●●○○○
corpo ●●○○○
co2 ●●●○○
aroma ●●●○○

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE
STILE: INTERPRETAZIONE DELLA TEDESCA KOLSCH

colore dorato chiaro, limpida.
schiuma bianca, cremosa e di buona persistenza.
Aromi delicati di malto e luppolo floreale
si ritrovano al palato, morbido e rotondo. corpo leggero.
Il finale secco e la generosa carbonazione
fanno della Hope una birra pulita, fresca
e dalla facile bevuta.

gradi: 4,8 %
IBU: 27
temperatura di servizio: 5-7 °C

amaro ●●○○○
corpo ●●○○○
co2 ●●●○○
aroma ●●○○○

TEAM

Il progetto Menoamara vede la luce nell'ottobre 2015 a seguito di mesi di incontri, confronti e anni di bevute. Gli obiettivi erano chiari: poter realizzare una birra artigianale di qualità, fortemente identificabile con il territorio, appetibile dal punto di vista commerciale e facilmente riconoscibile.
Nel dicembre 2015 presentiamo la nostra prima birra, la birra Lancetta.
I nostri partner li abbiamo scelti semplicemente guardandoci attorno. Amanti della qualità, ci siamo sempre circondati di amici che riteniamo figure professionali e competenti e delle quali nutriamo profonda stima. La volontà comune è quella di fare birre che creino entusiasmo, cercando di anticipare le tendenze del mercato per conquistare i gusti della gente.

Alessio Silvestri
Responsabile amministrativo
Pianificazione, controllo gestione, mercati esteri, social media marketing, eventi

Fabrizio Silvestri
Responsabile produzione
Logistica e spedizioni, gestione fornitori, gestione distributori e agenti, customer care

Valter Baldonieri
Responsabile commerciale e marketing
Grafica e comunicazione, sistemi informativi, controllo qualità

BIZERBA
MISS MARI
MISS MARI

Lancetta

HOPS
BLONDE

Lancetta
BLONDE ALE
BIRRA
MARCHIGIANA
Costa Adriatica

BUON NATALE
E FELICE
ANNO NUOVO

BIRRA
MISS MARY
BIRRA
LANCETTA

PINTA DEL BLU
Lancetta

Lancetta
DIPINTAdiBLU

BIRRA
Lancetta
DIPINTAdiBLU

MENOAMARA SRL
VIA FORMENTINI, 20
63074 SAN BENEDETTO DEL TRONTO AP
www.menoamara.com
info@menoamara.com