



BIRRIFICIO *del*
FORTE



LE FONDAMENTALI



Birre sempre disponibili

CENTO VOLTE FORTE



La docile piacevolezza del grano

Stile d'ispirazione	Blanche
Colore	Paglierino
Gradazione	4,0 % vol.
Temperatura	6 - 10 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	    

Nel 1914 veniva fondato il Comune di Forte dei Marmi e questa birra ne celebra il centenario. Prodotta utilizzando anche frumento di varietà antiche, questa Wit si presenta paglierina e opalescente. Grazie alla rinfrescante speziatura donatale dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitigherà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma soprattutto crudità di pesce e crostacei, frittura, verdure, carni bianche e formaggi freschi.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
Birra dell'anno 2019
Blanche

GASSA D'AMANTE



Compagna di lunghe navigazioni

Stile d'ispirazione	Golden ale
Colore	Dorato chiaro
Gradazione	4,5 % vol.
Temperatura	6 - 12 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

“Gassa d’amante” è il nome del ‘nodo base’ della marineria e questa vuol essere una birra dalla quale non riuscire a slegarsi. Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati.

Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

Disponibile anche senza glutine

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
Birra dell'anno 2012
Blonde Ale



BIRRA QUOTIDIANA
Guida Slow Food 2013
Birre d'Italia



ORO
Birra dell'anno 2014
Golden Ale



BIRRA QUOTIDIANA
Guida Slow Food 2015
Birre d'Italia



ORO
Italian Low Gluten
Beer Award 2016



ORO
World Gluten Free
Beer Award 2018



BRONZO
World Gluten Free
Beer Award 2020



Nessun carico ha mai fermato La Mancina



Stile d'ispirazione	Belgian strong ale
Colore	Dorato
Gradazione	7,5 % vol.
Temperatura	8 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Nessun carico ha mai fermato la “Mancina”, gru che torreggia anche sul pontile di Forte dei Marmi. Chiara dai riflessi dorati presenta intensi profumi di frutta matura (pesca, albicocca, pera ed ananas) e un leggero tono speziato donato dal lievito di stampo belga. Il gusto, caratterizzato da note dolci, è accompagnato dalla leggera luppolatura che contribuisce alla sua inaspettata beverinità e scorrevolezza. Dà il meglio di sé con salumi e formaggi stagionati, primi piatti robusti, piatti di carne elaborati e pasticceria secca.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ORO
European Beer Star 2012
Belgian Strong Ale



ORO
European Beer Star 2014
Belgian Strong Ale



ARGENTO
European Beer Star 2016
Belgian Strong Ale



GRANDE BIRRA
Guida Slow Food 2015-2017-2019
Birre d'Italia



ORO
Birra dell'anno 2015
Belgian Strong Ale



ORO
World Beer Cup 2018
Belgian-style Pale Strong Ale



ARGENTO
Birra dell'anno 2022
Belgian Strong Ale



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2023-2025
Birre d'Italia



ORO
Birra dell'anno 2018
Belgian Strong Ale



BRONZO
Birra dell'anno 2013-2016-2017
Belgian Strong Ale



BRONZO
Barcelona beer ch. 2021
Belgian blond & Strong Ale



ORO
Barcelona beer ch. 2022
Belgian blond & Strong Ale



L'abbraccio di una marea sensuale



Stile d'ispirazione	Dubbel
Colore	Ramato carico
Gradazione	8.0 % vol.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

La “Regina del mare” incarna lo spirito di una divinità delle acque: femminile e decisa, morbida ed energica, potente e mai violenta. Di colore bruno, presenta un profumo intenso di frutta accompagnato da una delicata nota speziata di sottofondo. Al gusto sprigiona una morbida dolcezza che ricorda la frutta candita (fichi, datteri, agrumi e ciliegie). Sovrana della tavola nei pranzi principeschi, la sua vellutata rotondità accompagna al meglio le pietanze più ricche, formaggi stagionati, dolci alla frutta ed il meritato relax del dopocena.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
European Beer Star 2014
Belgian Bubbel



ORO
Birra dell'anno 2015
Belgian Dark Strong Ale



ORO
European Beer Star 2016
Belgian Dubbel



GRANDE BIRRA
Guida Slow Food 2017
Birre d'Italia



GRANDE BIRRA
Guida Slow Food 2019
Birre d'Italia



BRONZO
European Beer Star 2018
Belgian Strong Dark Ale



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2021
Birre d'Italia



ORO
Birra dell'anno 2021
Belgian Dark Strong Ale



ARGENTO
Birra dell'anno 2023
Belgian Dark Strong Ale



BRONZO
Barcelona beer ch. 2024
Belgian Dark Ale



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2025
Birre d'Italia



Fondamentale nella sua semplicità

Stile d'ispirazione	E S B
Colore	Ambrato
Gradazione	5.0 % vol.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Lo “Zero” è il meridiano di riferimento che passa da Greenwich, sulle colline prospicienti Londra. Ambrata dai riflessi ramati, presenta al naso le note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese. In bocca si avvertono il caramello, la frutta secca ed il toffee, sapientemente bilanciati dalla luppolatura che regala un finale leggermente amaricante. Ottima come semplice bevuta, si abbina perfettamente a formaggi e salumi freschi, risotti, verdure grigliate e carni bianche arrosto.

Disponibile anche senza glutine

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce



I RICONOSCIMENTI



BRONZO
Birra dell'anno 2015
Pale Ale



ORO
Italian Low Gluten
Beer Award 2017



BRONZO
World Gluten Free
Beer Award 2019



Accende il piacere di bere scuro

Stile d'ispirazione	Porter
Colore	Nero
Gradazione	5.0 % vol.
Temperatura	12 - 18 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Prototipo dell'odierno motore a scoppio, il "due cilindri" ha contribuito a trasformare l'idea di movimento.

Scura dai riflessi mogano, l'amaro contenuto e la piacevole morbidezza al palato le permettono di distinguersi dagli stereotipi delle birre scure.

Il profumo distinto ed il gusto vellutato richiamano il caffè, il cacao ed una delicata nota di liquirizia sul finale. Supera sé stessa con formaggi o pesce affumicati, carne o pesce alla griglia, dessert a base di caffè o cioccolato e con i dolci alle castagne.

Disponibile anche senza glutine

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
Birra dell'anno 2012
Scure Inglesi



ARGENTO
European Beer Star 2012
Porter



GRANDE BIRRA
Guida Slow Food 2013 - 2015
Birre d'Italia



ARGENTO
Birra dell'anno 2013
Scure Inglesi



ORO
European Beer Star 2017
Porter



ORO
World Gluten Free
Beer Award 2019-2020



ORO
World Gluten Free
Beer Award 2021-2022



ORO
World Gluten Free
Beer Award 2023-2024



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2021-2023
Birre d'Italia



BRONZO
Birra dell'anno 2021
Scure Inglesi



ORO
European Beer Star 2024
Porter



LE CELEBRATIVE



Birre prodotte stagionalmente in edizione limitata



Un'aulente risveglio primaverile

<i>Stile d'ispirazione</i>	Session IPA
<i>Colore</i>	Chiaro
<i>Gradazione</i>	5.0 % vol.
<i>Temperatura</i>	6 - 12 °C
<i>Bicchieri consigliato</i>	
<i>Amaro</i>	    

In quel giorno di primavera due esploratori, uno neozelandese e l'altro nepalese, conquistarono la vetta più alta della terra, passando dal colle sud.

Birra chiara che, in compagnia della generosa nota fruttata dei luppoli neozelandesi e dell'agrumata speziatura di pepe nepalese, condurrà il vostro palato in una scalata aromatica fino alla sommità di un'aulente risveglio primaverile. Lungo la discesa a valle, potrete affiancare carne e pesce alla griglia, verdure e formaggi freschi.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce



SAISON DEL VILLAGGIO



Allevia l'arsura del cuore



<i>Stile d'ispirazione</i>	Saison
<i>Colore</i>	Chiaro
<i>Gradazione</i>	6.0 % vol.
<i>Temperatura</i>	6 - 10 °C
<i>Bicchieri consigliati</i>	
<i>Amaro</i>	

Questa birra celebra l'autenticità dell'amicizia, nata nello spensierato e genuino Villaggio della Birra, tra due giovani birrai italiani e uno belga. Ricetta creata in collaborazione con la Brasserie de Cazeau, è contraddistinta dalle peculiarità sensoriali delle Saison belghe, ma arricchita anche da nuovi luppoli continentali e ornata da un piacevole aroma di fiori di sambuco. Grande alleata contro l'arsura estiva, rinfrescherà piatti di pesce, carni bianche, salumi e pietanze speziate.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
European Beer Star 2021
Belgian-Style Saison



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2025
Birre d'Italia



La fragranza del luppolo appena colto

Stile d'ispirazione	A P A
Colore	Ambrato
Gradazione	6.0 % vol.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	    

“Noppolo” è il nome con cui i nostri nonni, nel dialetto versiliese, chiamavano la pianta del luppolo. Ale ambrata, prodotta impiegando fiori freschi di coltivazione italiana, che strizza l’occhio alla moda delle IPA ma con un taglio tutto personale.

Le aromaticità del luppolo appena raccolto conferiscono infatti alla nostra “fresh wet hop” profumi fragranti ed un tono amaro continuo, cremoso e non invadente nel pieno rispetto dello “stile del Forte”.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce



I RICONOSCIMENTI



BRONZO
Birra dell'anno 2014
American Pale Ale



ARGENTO
Birra dell'anno 2019
American Pale Ale



Una costellazione di sensazioni

Stile d'ispirazione	Winter ale
Colore	Dorato carico
Gradazione	10,0 % vol.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

La “Cintura d’Orione” è un asterismo di tre stelle allineate situate al centro dell’omonima costellazione.

Così come la loro luce che fin dall’antichità ha guidato i marinai nelle più fredde notti invernali, così questa birra le riscalderà con il suo colore intenso e brillante.

La sua struttura è una costellazione di sensazioni: morbidezza, rotondità, dolcezza di frutta caramellata, uvetta, canditi e miele. Risplende se abbinata a salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti robusti e dolci tipici invernali.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
Birra dell'anno 2019
Birre con uso di miele



GRANDE BIRRA
Guida Slow Food 2019
Birre d'Italia



BIRRA SLOW
Guida Slow Food 2021
Birre d'Italia



ARGENTO
Birra dell'Anno 2023
Birre con uso di miele



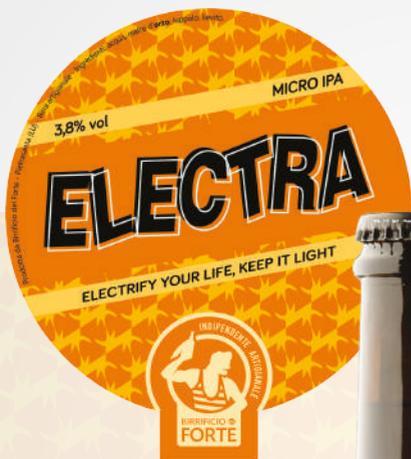
BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2025
Birre d'Italia



LE CONTEMPORANEE

Le creazioni del Forte di "oggi" per "domani"

ELECTRA



Stile d'ispirazione	MICRO IPA
Colore	Chiaro
Gradazione	3,8 % vol.
Temperatura	8 - 12 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Electra si distingue per una struttura leggera, ma al tempo stesso piacevole ed elettrizzante. Aromatica, profumata e perfettamente bilanciata, si presenta con un colore chiaro e un aspetto limpido. Al naso sprigiona intense note fruttate che invitano al primo sorso, mentre in bocca il corpo leggero e scorrevole lascia spazio a una scossa di gusto che sorprenderà.

Birra artigianale non pastorizzata. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce.



THEKLA



Stile d'ispirazione	DDH IPA
Colore	Chiaro
Gradazione	5,7 % vol.
Temperatura	8 - 12 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	    

Caratterizzata dai luppoli Citra, Mosaic e il nuovo Krush (HBC 586) la Thekla ha un colore dorato pieno e aspetto pulito.

Il ventaglio nasale associa temi principalmente panificati, agrumati e fruttati.

Il corpo è leggero, la bollicina soffice, il finale pulito e asciutto.

Birra artigianale non pastorizzata. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce.



PALATIA



Stile d'ispirazione **ITALIAN PILS**

Colore **Chiaro**

Gradazione **4,7 % vol.**

Temperatura **6 - 8°C**

Bicchieri consigliato 

Amaro     

Birra a bassa fermentazione, caratterizzata dalla più intensa luppolatura.

La Palatia ha un colore paglierino carico coronato da una copiosa schiuma bianca. Al naso profumi di panificato, erba tagliata, pepe bianco, fiori di tiglio.

La sorsata ha una corsa scattante, caratterizzata da una corporatura leggera, una carbonazione pimpante e un finale secco con una nota amaricante incisiva.

Birra artigianale non pastorizzata. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce.



SASKIA



Stile d'ispirazione **GOSE**

Colore **Paglierino**

Gradazione **4,2 % vol.**

Temperatura **6 - 8°C**

Bicchieri consigliato 

Amaro     

Ispirata alle Gose tedesche, la Saskia ne interpreta lo spirito ricevendo una canonica aggiunta di sale marino e coriandolo.

Un colore paglierino tenue, delicatamente velato, olfatto con note di yogurt magro e panificato da pasta madre, agrumato e fruttato. Al sorseggio sapida e acida, un finale asciutto e dissetante.

Birra artigianale non pastorizzata. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce.





LE RADICI

Alla riconquista del passato

Creazioni originali che evolvono nel tempo

IL TRALCIO



*Due mondi intrecciati per una
generazione futura*

Stile d'ispirazione Italian grape ale

Colore Ambrato - corallo

Gradazione ~ 12 % vol.

Temperatura 6 - 8 °C

Bicchieri consigliato 

Amaro     

Elemento cardine della stessa etichetta, il tralcio allude tanto alla vite quanto al luppolo, a significare l'incontro tra due mondi, ma intende evocare anche l'immagine di uno sviluppo continuativo. Un intreccio tra mosto di malto d'orzo e mosto d'uva da vino, due tipi di lieviti diversi, uno brassicolo e l'altro enologico, la portano a raggiungere una gradazione alcolica molto vicina a quella dei vini spumantizzati. Viene sottoposta al processo del "Metodo Classico"; quindi a seguito del riposo in orizzontale viene effettuata la sboccatura e successiva ricolmatura. L'arco olfattivo è composto da fresche sensazioni floreali, tonalità fruttate boschive e a guscio. All'assaggio è scorrevole, con una gradazione alcolica perfettamente bilanciata dalla combinazione tra acidità ed effervescenza. Il finale è pulito, secco e discretamente persistente. Ottima come aperitivo, adatta per essere abbinata, in genere, a piatti della tradizione mediterranea. Può trovare un ottimo sostegno in tartare di carne e di pesce, formaggi di media stagionatura, anche erborinati.

Forma sedimentata naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
Birra dell'anno 2019
Red Italian Grape Ale



ARGENTO
Birra dell'anno 2020
Red Italian Grape Ale



BIRRA SLOW
Guida Slow Food 2021
Birre d'Italia



BRONZO
European Beer Star 2022
Italian Grape Ale



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2023
Birre d'Italia



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2025
Birre d'Italia



*Birra nel corpo,
vinsanto nello spirito*

<i>Stile d'ispirazione</i>	Barrel aged
<i>Colore</i>	Bruno
<i>Gradazione</i>	~ 16 % vol.
<i>Temperatura</i>	16 - 18 °C
<i>Bicchieri consigliato</i>	
<i>Amaro</i>	

Questa birra ricalca in parte le orme del più noto tra i vini toscani da dessert. La maturazione della Birrasanta avviene in botti già utilizzate più volte per la produzione di vinsanto, contenenti la fondamentale presenza della “madre”. Al termine del periodo di permanenza in legno il risultato è un viraggio verso le eleganti note tipiche degli invecchiamenti. Si presenta con un colore bruno bronzo, liscia e priva di schiuma. Le componenti olfattive raccontano di un aroma incline a caratteri ossidativo-liquorosi; evoca sentori di dolce da forno, amaretto, mou, liquirizia e tabacco. Leggere note di fichi disidratati, uva passa e delicati accenni di aceto balsamico. All’assaggio risulta morbida e vellutata, dal corpo sostanzioso, con una dorsale calda e dolce che trova il suo equilibrio con un finale delicatamente acidulo. Accompagna egregiamente sapori forti come formaggi stagionati ed erborinati, ottima in abbinamento a dolci e pasticceria fino a raggiungere la sua lode nella meditazione al termine di un lauto pasto.

Forma sedimenti naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce



I RICONOSCIMENTI



BIRRA SLOW
Guida Slow Food 2021
Birre d'Italia



ARGENTO
Birra dell'anno 2022
Extraordinary Ale



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2023
Birre d'Italia



ARGENTO
Birra dell'anno 2022
Extraordinary Ale



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2023
Birre d'Italia



*Stilla dopo stilla,
il morbido scandire del tempo*

Stile d'ispirazione **Acquavite di birra**

Colore **Dorato**

Gradazione **42 % vol.**

Temperatura **15 - 18 °C**

Bicchiere consigliato

Invecchiata 12 mesi in barrique



Una piccola stilla, un fugace scrigno che racchiude l'anima della birra da cui discende; goccia dopo goccia: così si scandisce il tempo occorrente all'essenza aromatica per prendere forma liquida. Distillare la birra è una pratica antica e tuttavia poco conosciuta nel nostro Paese. Stilla Bianca nasce dalla collaborazione con Nannoni Grappe, che, grazie ai suoi impianti a distillazione discontinua, osserva un vero e proprio metodo artigianale, in cui il mastro distillatore vigila, con i suoi sensi, per selezionare la parte più pregiata di ogni cotta: il cuore. Invecchiata poi 12 mesi in barrique di acacia con bassa tostatura. Si presenta con un bel colore dorato, ad un primo esame olfattivo su mano emergono note di fieno, vaniglia, frutta candita, uva sultanina, pasta di mandorle, mela cotta. Con un esame più approfondito al bicchiere piacevoli sentori di tabacco e ciliegia sotto spirito, malto, vaniglia. Gradevoli note balsamiche. Al palato mostra un buon equilibrio, è caldo e lascia la bocca pulita e piacevolmente fresca. Può essere abbinata a cioccolato fondente, dolci speziati, formaggi erborinati e stagionati. Si presta ad essere miscelata in cocktail con miele, zucchero di canna e bitter aromatici.



LE FONDAMENTALI

	<i>Stile di riferimento</i>	<i>% vol.</i>	<i>IBU</i>	<i>Colore</i>	<i>Amaro</i>	<i>Formato</i>
	CENTO VOLTE FORTE	Blanche	4,0	15	Paglierino	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto
	GASSA D'AMANTE	Golden ale	4,5	25	Dorato chiaro	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto Magnum 150 cl.
	LA MANCINA	Belgian strong ale	7,5	20	Dorato	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto Magnum 150 cl.
	REGINA DEL MARE	Dubbel	8,0	18	Ramato carico	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto Magnum 150 cl.
	MERIDIANO Ø	E S B	5,0	25	Ambrato	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto
	2 CILINDRI	Porter	5,0	18	Nero	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto

LE CELEBRATIVE

	<i>Stile di riferimento</i>	<i>% vol.</i>	<i>IBU</i>	<i>Colore</i>	<i>Amaro</i>	<i>Formato</i>
	COLLE SUD	Session IPA	5,0	38	Chiaro	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto
	SAISON DEL VILLAGGIO	Saison	6,0	33	Chiaro	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto
	FIOR DI NOPPOLO	American pale ale	6,0	40	Ambrato	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto
	CINTURA D'ORIONE	Winter ale	10,0	18	Dorato carico	☼☼☼☼☼ Bott. 33 cl. Bott. 75 cl. Fusto Magnum 150 cl.

LE CONTEMPORANEE		Stile di riferimento	% vol.	IBU	Colore	Amaro	Formato
	ELECTRA	Micro IPA	3,8	30	Chiaro		Bott. 33 cl. Fusto
	THEKLA	DDH IPA	5,7	43	Chiaro		Bott. 33 cl. Fusto
	PALATIA	Italian Pils	4,7	23	Chiaro		Fusto
	SASKIA	Gose	4,2	8	Paglierino		Fusto

LE RADICI		Stile di riferimento	% vol.	IBU	Colore	Amaro	Formato
	IL TRALCIO	IGA Metodo Classico	~12	8	Ambrato Corallo		Bott. 75 cl.
	BIRRASANTA	Barrel Aged	~16	10	Bruno		Bott. 50 cl.
	STILLABIANCA	Acquavite di Birra	42		Dorato		Bott. 50 cl.



PRODUZIONE

Via della Breccia Violetta, 5/A
55045 - Pietrasanta (LU)

CONTATTI

Tel.: +39 0584 793384
www.birrificiodelforte.it
info@birrificiodelforte.it

Seguici anche su



*Il Forte beve responsabilmente
e rispetta l'ambiente!*