

Il nostro Birrificio artigianale

Nabò è un progetto di due ragazzi, uniti da una grande passione per la birra, che iniziano la loro esperienza nel lontano 2013 da una piccola produzione casalinga con un impianto handmade.

Questo li porta a voler approfondire le loro conoscenze in ambito brassicolo presso

"l'accademia delle professioni" di Padova dove conseguono la qualifica di "birraio artigiano".

Il birrificio nasce nel febbraio 2020.

Il marchio Nabò è l'acronimo che unisce sia le iniziali dei suoi creatori, sia quella della loro regione, posto al centro come a custodire il cuore dell'Abruzzo.

BIRRA NABO

Colòrati d'Abruzzo

Via Verso Tollo, 44
Canosa Sannita (CH) | 66010

+39. 327 559 7129

+39. 338 642 9684

info@birranabo.com

www.birranabo.com

 Birra Nabò  birra_nabo

Pils

Gluten Free



Amaro
Bitter
IBU 24



Colore
Color
EBC 6



Grado alcolico
Alcohol content
Alc. 5.0



Temp. servizio
Service temp.
4-7°



Formato bottiglia
Bottle format
33cl
Formato fusto
Keg format
24l



Birra chiara a bassa fermentazione.

"RINFRESCANTE"

Dal carattere dolce e dall'avvolgente retrogusto amaro, piacevolmente fresca e dissetante per tutte le occasioni.

Low lager beer fermentation.

"REFRESHING"

With a sweet character and an enveloping bitter aftertaste, pleasantly fresh and thirst-quenching for all occasions.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Birra a tutto pasto, aperitivi, antipasti, focacce, primi e secondi poco strutturati.

RECOMMENDED COMBINATIONS:

Beer for the whole meal, aperitifs, appetizers, focaccia, first and not very structured second courses.

Blanche



Amaro
Bitter
IBU 15



Colore
Color
EBC 6



Grado alcolico
Alcohol content
Alc. 4.5



Temp. servizio
Service temp.
4-7°



Formato bottiglia
Bottle format
33cl
Formato fusto
Keg format
24l



Birra bianca di frumento ad alta fermentazione.

"ELEGANTE"

L'accurato mix di spezie (coriandolo, buccia d'arancia e ginepro) e il suo corpo morbido, la rendono profumata e unica da gustare.

High fermentation white wheat beer.

"ELEGANT"

The careful mix of spices (coriander, orange peel and juniper) and its soft body make it fragrant and unique to taste.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti leggeri, aperitivi e carni bianche, crudi di pesce e frittura.

RECOMMENDED COMBINATIONS:

Light appetizers, aperitifs and white meats, raw fish and fried food.

POP

Session Ipa



Amaro
Bitter
IBU 29



Colore
Color
EBC 7



Grado alcolico
Alcohol content
Alc. 4.0



Temp. servizio
Service temp.
6-10°



Formato bottiglia
Bottle format
33cl
Formato fusto
Keg format
24l

Birra ad alta fermentazione.
"CONTAGIOSA"

Dal carattere moderno con profumi di agrumi e frutti tropicali, corpo morbido e leggero per una bevuta fresca e dissetante.

High-fermentation beer.
"CATCHING".

Modern character with citrus and tropical fruit aromas, soft and light body for a refreshing, thirst-quenching drink.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Focacce, salumi, burger, carne grigliata e formaggi stagionati, pesce arrosto.

RECOMMENDED COMBINATIONS:

Focaccia, cold cuts, burgers, grilled meat and mature cheeses, roast fish.

Old Fashion Ipa



Amaro
Bitter
IBU 47



Colore
Color
EBC 12



Grado alcolico
Alcohol content
Alc. 5.7



Temp. servizio
Service temp.
5-8°



Formato bottiglia
Bottle format
33cl
Formato fusto
Keg format
24l

Birra ad alta fermentazione.
"PROVOCANTE"

Corpo rotondo con note agrumate e floreali. Luppolata a freddo per un perfetto equilibrio tra aroma e amaro con un effetto WOW.

High fermented beer.
"PROVOCATIVE".

Round body with citrusy and floral notes. Cold hopped for a perfect balance between aroma and bitterness with a WOW effect.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Secondi di carne e salsicce arrosto, formaggi e cucina esotica.

RECOMMENDED COMBINATIONS:

Main courses of roasted meat and sausage, cheese and exotic cuisine.

Dubbel



Amaro
Bitter
IBU 20



Colore
Color
EBC 30



Grado alcolico
Alcohol content
Alc. 7.2



Temp. servizio
Service temp.
8-12°



Formato bottiglia
Bottle format
33cl
Formato fusto
Keg format
24l

Birra rossa ad alta fermentazione.
"ARMONIOSA"

Prevalgono profumi di malto e crosta di pane, il gusto dolciastro verso il caramello ed un finale secco la rendono unica e di facile bevibilità.

Red beer top fermented.
"HARMONIOUS"

Aromas of malt and bread crust prevail, the sweetish taste towards caramel and a dry finish make it unique and easy to drink.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

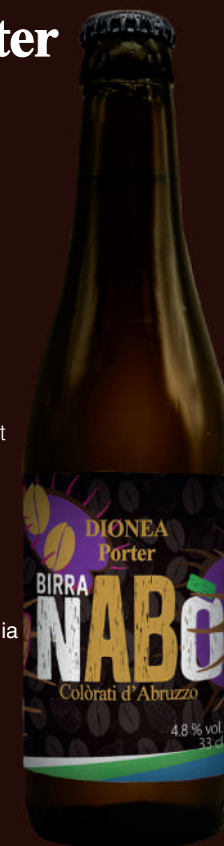
Ideale con selvaggina, carni rosse, alla griglia e stufate, formaggi stagionati e semi.

RECOMMENDED COMBINATIONS:

Ideal with game, red, grilled and stewed meats, mature and semi-aged cheeses.

Dionea

Porter



Amaro
Bitter
IBU 30



Colore
Color
EBC 50



Grado alcolico
Alcohol content
Alc. 4.8



Temp. servizio
Service temp.
8-12°



Formato bottiglia
Bottle format
33cl
Formato fusto
Keg format
24l

Birra nera ad alta fermentazione.
"ESTROSA"

Piacevole e leggera. Avvolgente nei sentori, dalle intense note di malto al caffè tostato e dal cioccolato fondente alla liquirizia, per una bevuta unica e stravagante.

Highly fermented black beer.
"FANCIFUL"

Pleasant and light. Enveloping in scents, from intense notes of malt to roasted coffee and dark chocolate to liquorice, for a unique and extravagant drink.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni rosse affumicate e bbq, formaggi e dolci al cioccolato o caffè.

RECOMMENDED COMBINATIONS:

Smoked red meats and BBQ, cheeses and chocolate or coffee desserts.