

dal 1997
Amarcord

AMA LA BIRRA

COMPANY PROFILE

TANK AMARCORD



IL TUO LOCALE MERITA
UNA BIRRA SPECIALE.
IL NOSTRO PROGETTO TANK
È QUELLO CHE FA PER TE.

La birra in TANK è una birra non pastorizzata, freschissima perché presa direttamente dal tank di maturazione del birrificio e portata nel tuo locale senza mai interrompere la catena del freddo.

Il sistema di spillatura, senza aggiunta di CO₂, rende queste birre particolarmente morbide e scorrevoli in bocca. Genuine e dal gusto unico.



AMARCORD

ALCOL	PLATO	COLORE	AMARO
5.2	11.9	10	19

PERCHÉ UNA BIRRA IN TANK?

- Birra non pastorizzata, spillata senza CO₂ aggiunta, mantiene la catena del freddo ed arriva freschissima nel bicchiere
- La qualità della birra aumenta i consumi
- Un prodotto GREEN, altamente ecosostenibile
- Un progetto unico, che caratterizza il Punto Vendita e fidelizza la clientela
- Massimo impatto visivo in uno spazio estremamente ridotto (stoccaggio di 16 fusti in meno di 2 metri lineari)
- Elimina sprechi, stoccaggio di fusti vuoti, bombole di CO₂ e soprattutto i tempi morti durante il servizio, legati al cambio di fusto o bombola
- **DA OGGI, AMARCORD TANK È DISPONIBILE ANCHE FUORI DALLA ROMAGNA!**





LE CLASSICHE IN BOTTIGLIA

Nelle Classiche Amarcord c'è l'origine della nostra storia brassicola e l'evoluzione del nostro amore per la birra. Un percorso di gusto che mette tutti d'accordo in termini di piacevolezza, personalità, ma soprattutto qualità.



50 CL

LE ICONICHE CON IL TAPPO MECCANICO



33 CL

ESCLUSIVA HO.RE.CA.



1/2/3 LT

GRANDI FORMATI LAGER CHIARA

Con le nostre Magnum, è subito festa!
Queste sono le birre conviviali per eccellenza: ideali per trasformare ogni occasione in un momento Amarcord.

LE CLASSICHE ALLA SPINA



LE CLASSICHE		ALCOL	PLATO	COLORE	AMARO	FORMATO (BOTTIGLIE E FUSTI)
LAGER CHIARA	GRADISCA	5.2	11.9	10	19	33 CL - 50 CL - 20 LT - 30 LT
PILSNER	PILSNER	4.5	11	7	30	33 CL - 50 CL - 20 LT
GOLDEN ALE	MIDÒNA	6.5	15	15	27	33 CL - 50 CL - 20 LT
RED ALE	VOLPINA	6.5	15	43	27	33 CL - 50 CL - 20 LT
STRONG AMBER ALE	TABACHÈRA	9	19	25	22.5	33 CL - 50 CL - 20 LT
BIANCA	BLANCHE	4.9	11.5	6	11	33 CL - 50 CL - 20 LT
IPA	INDIA PALE ALE	6	13.5	16	54	33 CL - 50 CL - 20 LT
SENZA GLUTINE	GLUTEN FREE LAGER	5.2	11.9	10	19	33 CL - 20 LT



100% ITALIANA IN BOTTIGLIA

Abbiamo voluto celebrare la nostra terra, riappropriandoci dell'origine agricola della birra che nasce nel campo coltivato e si trasforma fino a riempire il bicchiere. Questo è il nostro progetto di filiera italiana "Dalla pianta alla pinta!" che unisce il malto d'orzo da agricoltura sostenibile del Sud Italia e il luppolo coltivato in Romagna (di cui ben il 35% è in fiore), grazie all'azione sapiente dell'acqua pura appenninica.



BIRRA
NON FILTRATA
Amarcord
100%
ITALIANA



CON LUPPOLO
IN FIORE



FILIERA 100%
ITALIANA

33 CL

100% ITALIANA

PALE ALE - NON FILTRATA

ALCOL	PLATO	COLORE	AMARO
5	11.5	16	25

RISERVA SPECIALE IN BOTTIGLIA

La Riserva Speciale Amarcord è espressione del nostro amore per la creatività e le sfide. Abbiamo messo insieme un poeta e un grande Mastro Birraio. Tonino Guerra e Garrett Oliver: romagnolissimo lui, americano l'altro. Molte passioni in comune, stessa originalità di pensiero ed ecco che è scattata la scintilla. La ricetta di questa birra è allo stesso tempo un omaggio di Oliver alla poesia di Guerra e l'etichetta disegnata da Guerra è un omaggio al talento birrario di Oliver.



Amarcord[®]
RISERVA SPECIALE



75 CL

RISERVA SPECIALE

CHAMPAGNE BEER

ALCOL	PLATO	COLORE	AMARO
10	19.5	20	20

BIRRE STAGIONALI ALLA SPINA

LA NOSTRA PALE ALE 100% ITALIANA

Una volta all'anno, la 100% Italiana arriva anche in fusto! Questa Pale Ale è realizzata esclusivamente con materie prime del territorio: solo malto d'orzo nazionale proveniente da agricoltura sostenibile, luppolo romagnolo della cooperativa "Il Giardino delle Luppole" e acqua pura appenninica.



ALCOL	PLATO	COLORE	AMARO	FORMATO
5	11.5	16	55	20 LT

PRENOTAZIONI ENTRO: **31 MARZO**
DISPONIBILE DA: **FINE APRILE**

UNA BIRRA UNICA, BRASSATA CON LUPPOLO APPENA RACCOLTO

La Amarcord del Raccolto è la Wet Hop che celebra la raccolta del luppolo, un momento molto importante per il Mastro Birraio che può utilizzarne i fiori freschi per creare qualcosa di davvero speciale. La cotta avviene solo una volta all'anno, entro pochissime ore dalla raccolta: ecco perché le caratteristiche di questa birra sono irripetibili!



ALCOL	PLATO	COLORE	AMARO	FORMATO
5.6	12.5	19	40	20 LT

PRENOTAZIONI ENTRO: **30 SETTEMBRE**
DISPONIBILE DA: **FINE OTTOBRE**

UNA STRONG AMBER ALE PER SCALDARE L'INVERNO

Ambrata, color mogano con brillanti riflessi rossi: la Amarcord del Nevone è un perfetto equilibrio tra note dolci e amare. È una birra complessa, ma sorprendentemente morbida, che si lascia gustare con estrema facilità.



ALCOL	PLATO	COLORE	AMARO	FORMATO
8	16	55	20	20 LT

PRENOTAZIONI ENTRO: **31 OTTOBRE**
DISPONIBILE DA: **FINE NOVEMBRE**

DAL 1997 AD OGGI

Dal nostro esordio, tra i primi birrifici attivi in Italia, siamo stati tra coloro che hanno tracciato la rotta nel movimento birrario italiano, ritrovandoci fra i pionieri di un'era nuova e vivace.

Ecco perché le nostre radici, che hanno caratterizzato fin dall'origine il dna Amarcord, racchiudono valori che spaziano su orizzonti ben più ampi di quelli di un territorio e del suo immaginario.

Qualità, originalità e familiarità vanno a braccetto da sempre con contemporaneità, dinamismo e sostenibilità.

Con le nostre birre parliamo a tutti, delle emozioni di tutti, nella lingua di tutti.

LA QUALITÀ COME PROGETTO

Chi ci conosce, lo sa: le caratteristiche e le personalità delle nostre birre sono espressione della nostra idea di qualità.

Questo valore si traduce in un vero e proprio progetto di sviluppo e creazione del prodotto che spazia dal controllo della materia prima alla sperimentazione, dalla tecnologia alla fantasia.

LUPPOLO IN FIORE, MA NON SOLO

La base di una buona birra dipende da 3 semplici elementi: acqua, malto d'orzo e luppolo.

Ecco perché il nostro birrificio sorge alle pendici dell'Appennino: così le nostre birre possono contare sulla purezza dell'acqua.

Ecco perché scegliamo con attenzione i migliori malti, senza dimenticare di selezionare quelli provenienti da agricoltura sostenibile.

Ecco perché utilizziamo tanto luppolo in fiore coltivato in Emilia Romagna e ci assicuriamo di impreziosire i nostri prodotti solo con ingredienti di prima scelta.

Solo così possiamo garantire una birra naturale, dove tutto fa la differenza... e si sente!



AMARCORD PER LA TERRA

Anche la sostenibilità, come la qualità, richiede un impegno quotidiano per tradursi in valore. Gli obiettivi che ci siamo posti e le azioni che abbiamo perseguito, oggi ci permettono di parlare di birre prodotte con un bilancio energetico a zero emissioni.

Già da qualche anno, utilizziamo esclusivamente energia elettrica da fonti rinnovabili certificate: gran parte dell'energia proviene dall'impianto fotovoltaico installato sul tetto del birrificio nel 2010 e potenziato nel 2024, mentre la quota restante viene acquistata da partner certificati.

Oltre a questo il 100% della CO₂ emessa durante il ciclo produttivo viene compensata attraverso l'acquisto di crediti che finanziano progetti di sostenibilità in tutto il mondo.

La selezione dei fornitori, delle materie prime e l'attenzione ad un'economia sempre più circolare sono priorità che ci proiettano verso un futuro sempre più sostenibile.

