

THE LIMITED EDITION  
SERIES

TASTING  
NOTES



# MEXICALIA

MEXICAN LAGER

4.5% VOL

440 ML

→ ABV / 4.5 → IBU / 20 → EBC / 7

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Un sorso di sole dal cuore del Messico! Dorata, leggera ed incredibilmente rinfrescante, questa birra affonda le radici nella tradizione messicana e nell'uso del mais tra i cereali. Arricchita con luppolo boemo che sprigiona eleganti note citriche. Servirla con una fetta di lime e non te ne pentirai!

Get ready for a taste of pure sunshine straight from the heart of Mexico! This golden, light, and incredibly refreshing lager is deeply rooted in authentic Mexican brewing traditions, with corn as a key grain. You'll notice elegant citrus notes from the Bohemian hops. For the ultimate experience, serve it chilled with a slice of lime - you'll love it!

**Provala** con delle tortillas chips in salsa guacamole, dei nachos, con formaggio fuso e jalapenos oppure con un piccante burrito!

**Try it** with tortilla chips and guacamole, nachos with melted cheese and jalapeños, or a spicy burrito!

## AROMA

MALTY | | | | | ● | | | | | FLOREAL

## BITTERNES

LOW | | | ● | | | | | HIGH

## COLORE

LIGHTER | | ● | | | | | DARKER

M  
E  
X  
I  
G  
A  
L  
I  
A



BIRRA ARTIGIANALE

NORTH  
GARDA

IMPAVIDA

THE LIMITED EDITION  
SERIES

TASTING  
NOTES



# SIGNORA AGNESE

WITBIER

4.9% VOL

440 ML

→ ABV / 4.9 → IBU / 8 → EBC / 55

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

La nostra blanche, nata in collaborazione con gli amici del birrifico Leder e una limonaia storica di Gargnano. Celebra la forza della diversità, con il suo profumo di estate, come solo gli agrumi del Garda sanno sprigionare.

Our blanche, brewed in collaboration with our friends at Birrifico Leder and a historic limonaia in Gargnano, one of the few great orangeries left. It celebrates the strength of diversity with its intense scent of summer, thanks to the inimitable citrus harvest from Lake Garda.

**Provala** come aperitivo e con carni bianche, pesce alla griglia o crudité di mare. E anche con risotto al limone, tagliolini alle verdure, fritti di carne o pesce.

**Try it** as an aperitif and with white meat, grilled fish, or raw seafood. Or with lemon risotto, vegetable tagliolini, or fried fish or meat.

## AROMA

FRUITY



SPICY

## BITTERNESS

LOW



HIGH

## COLOR

PALE



DARK

SIGNORA AGNESE



THE EXPERIMENTAL  
SERIES

TASTING  
NOTES



# HELLES

LAGER HELLES

5% VOL

440 ML

→ ABV / 5 → IBU / 16 → EBC / 6

Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata

Unfiltered and  
unpasteurized craft beer

Dorata e maltata, al palato si presenta morbida e rotonda. I sentori di miele di acacia si incontrano con i cereali, in un abbraccio a bassa fermentazione. Helles è il nostro tributo a un classico universale del mondo birra.

Golden and malt-forward, it feels very rounded and soft on the palate. Hints of acacia honey meet the scent of cereal in this low fermentation beer. Helles is our tribute to a classic icon of the old world brewing tradition.

**Provala** con piatti vegetariani e vegani, pinzimonio e verdure pastellate, pizza margherita, Caesar salad.

**Try it** with vegetarian or vegan dishes, fried vegetables or dip, margherita pizza, or Caesar salad.

## AROMA

MALTY



FLORAL

## BITTERNESS

LOW



HIGH

## COLOR

LIGHTER



DARKER

H  
E  
L  
L  
E  
S



THE CLASSIC SERIES

TASTING  
NOTES



# PELÈR

ALSO  
GLUTEN FREE

P  
E  
L  
È  
R



ITALIAN PILSNER

4.8% VOL

440 ML

→ ABV / 4.8 → IBU / 23 → EBC / 4.5

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Il vento che gonfia le vele del lago di Garda, la nostra italian pilsner che ci riempie di orgoglio. Limpida, dalla schiuma fine e compatta, con aromi erbacei di fiori di campo e fieno, accentuati da un leggero dry-hopping di varietà nobili di luppolo europeo. È Pelèr, la tua nuova birra preferita.

The wind that fills the sails on Lake Garda, our exceptional Italian pilsner. Clear, with a fine and compact foam, herbal hints of wildflowers and hay, enhanced by a light dry hopping with noble varieties of European hops. It's Pelèr, your new favorite beer.

**Provala** con taglieri misti e gusti classici italiani. Qualcuno ha detto pizza?

**Try it** with traditional cheese and cold cut platters, and classic Italian cuisine. Did anyone say pizza?

## HOP PROFILE

SPICY | | | | | | | ● | | | | | FLORAL

## MALT

LOW | | ● | | | | | | | | | HIGH

## COLOR

LIGHTER | | ● | | | | | | | | | DARKER



BIRRA ARTIGIANALE

NORTH  
GARDA

IMPAVIDA





BIRRA ARTIGIANALE  
NORTH GARDA  
IMPAVIDA

THE CLASSIC SERIES

TASTING  
NOTES



# FREE SOLO

ALSO  
GLUTEN FREE

FREE SOLO



## SESSION IPA

3.5% VOL

440 ML

→ ABV / 3.5 → IBU / 22 → EBC / 5

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Session IPA dalla luppolatura di nuova generazione, gentile ma decisa, con note tropicali su una base di malto, caratterizzata dall'uso di frumento, fiocchi d'orzo e malto d'avena. Un mix di cereali e luppoli che lascia in bocca il sapore della libertà, dei viaggi e delle imprese da celebrare al pub

Session IPA with next generation hops, gentle but decisive, with tropical aromas and a base of flaked barley, wheat, and malted oats. A mix of grains and hops that carries the taste of freedom, of travel, of feasts to celebrate at the pub.

**Provala** con verdure e sapori delicati. Oppure in abbinamento a piatti etnici come ceviche, cous cous, pollo al curry, noodles e sushi.

**Try it** with vegetables and other mild flavors, or paired with international cuisines like ceviche, cous cous, chicken curry, noodles or sushi.

## BITTERNESS

CITRUSY | | | | | | | | | | TROPICAL

## BODY

LIGHT | | ● | | | | | | | DARK

## COLOR

BRIGHT | | | | | | | | ● | | | PUZZY



BIRRA ARTIGIANALE  
NORTH GARDA  
IMPAVIDA

THE LIMITED EDITION  
SERIES

TASTING  
NOTES



# PACIFIC COLD IPA

ALSO  
GLUTEN FREE

COLD IPA

5.6% VOL

440 ML

→ ABV / 5.6 → IBU / 40 → EBC / 5

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Pacific perché nata solo con luppoli provenienti da Australia e Nuova Zelanda. Cold perché fermenta a freddo, con un lievito di bassa fermentazione. Medaglia d'oro al Bruxelles Beer Challenge 2024 categoria Gluten free, la nostra IPA è pronta a sprigionare tutto il suo mondo di aromi e sapori.

Pacific because it is brewed solely with hops from Australia and New Zealand. Cold because we brew it cold, with low fermentation yeasts. Winner of the Gold Medal at the Brussels Beer Challenge 2024 in the Gluten Free category, our IPA is ready to deliver a profusion of taste and aroma.

**Provala** come aperitivo con verdure o taglieri della tradizione. E anche con grigliate, fritti di pesce e, perché no, sushi.

**Try it** for an aperitivo with vegetables or traditional cold cut plates. With grilled meats, fried fish or even sushi.

## AROMA

MALTY | | | | | | | | | | FRUITY

## BODY

CRISP | | ● | | | | | | | FULL

## COLOR

PALE | ● | | | | | | | | | DARK

PACIFIC COLD IPA



NORTH  
GARDA

THE CLASSIC SERIES

TASTING  
NOTES



# MOXIE

AMERICAN PALE ALE

5.5% VOL

440 ML

→ ABV / 5.5 → IBU / 30 → EBC / 10

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Il nostro omaggio alle grandi APA vecchia scuola. Una base di malti inglesi e tedeschi dona il tradizionale colore dorato carico sul quale i luppoli Cascade, Amarillo e El Dorado sprigionano i loro intensi profumi agrumati. Grinta, scorrevolezza, equilibrio: è Moxie.

Our homage to old school APAs. A base of English and German malts gives it the traditional strong golden color, with Cascade, Amarillo and El Dorado hops lending their intense citrus aromas. Bold, balanced, smooth: it's Moxie.

**Provala** con con panini e fritti in stile USA, hamburger, pulled pork, american brisket. Ma non dimenticare la pizza.

**Try it** with paninis and US style fried foods, hamburgers, pulled pork, American brisket. But don't forget the pizza.

## HOP PROFILE

PINEY | | | | | ● | | | | | CITRUSY

## MALT

LESS | ● | | | | | | | | | | MORE

## COLOR

LIGHTER | | ● | | | | | | | | | | DARKER

M  
O  
X  
I  
E



NORTH  
GARDA

BIRRA ARTIGIANALE  
IMPAVIDA

THE CLASSIC SERIES

TASTING  
NOTES



# CHAIN BREAKER

ALSO  
GLUTEN FREE

INDIAN PALE ALE

6.1% VOL

440 ML

→ ABV / 6.1 → IBU / 40 → EBC / 7

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Dorata, limpida, secca, profumata. È la nostra "rompi catena", IPA di ispirazione West Coast, con luppoli americani classici e moderni, in grado di unire note resinose ai profumi di pompelmo e ananas. Precisa e fuori dagli schemi, Chain Breaker è un assaggio della nostra rivoluzione.

Golden, clear, dry, aromatic. It's our chain breaker, a west coast inspired IPA, with modern and classic American hops bringing together hints of resin and the scents of grapefruit and pineapple. A beer that is precise and unconventional, Chain Breaker is a taste of our revolution.

**Provala** con grigliata mista all'italiana, fritti, tagliata, formaggi erborinati e stagionati.

**Try it** with Italian grilled meats, fried food, steak, aged and herb seasoned cheeses.

## HOP PROFILE

CITRUSY | | | | | | | ● | | | FRUITY

## MALT

LESS | ● | | | | | | | | MORE

## COLOR

LIGHTER | | ● | | | | | | | DARKER

CHAIN BREAKER



THE CLASSIC SERIES

TASTING  
NOTES



# TROPIC THUNDER

DDH NEIPA

6.2% VOL

440 ML

→ ABV / 6.2 → IBU / 35 → EBC / 8.5

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Una miscela di malti inglesi, avena e frumento crea una base morbida e vellutata per ospitare le più espressive varietà di luppoli americani e australiani. Succosi aromi di frutta tropicale, pompelmo e albicocca, amaro contenuto, e tanta freschezza: sono questi i segreti della nostra DDH Neipa.

A mix of English malts, oats and wheat creates a soft and velvety base for the most expressive varieties of Australian and American hops. Juicy taste of tropical fruit, grapefruit, and apricots, a moderate bitterness, and incredible freshness: these are the secrets to our DDH Neipa.

**Provala** come aperitivo o con piatti agrodolci della tradizione USA e sudamericana. BBQ ribs, american brisket, asado argentino, frutta tropicale grigliata o flambé.

**Try it** as an aperitivo or with sweeter savory dishes from the US our South America, like BBQ ribs, brisket, Argentinian asado, grilled or flambe fruit.

## HOP PROFILE

CITRUSY | | | | | | | ● | | | TROPICAL

## MOUTHFULNESS

DRY | | | | | | | ● | | | CREAMY

## HAZINESS

BRIGHT | | | | | | | ● | | | HAZY

TROPIC THUNDER



BIRRA ARTIGIANALE  
IMPAVIDA  
NORTH GARDA

THE LIMITED EDITION  
SERIES

TASTING  
NOTES



# MRS. BITTER

ORDINARY BITTER

3.8% VOL

440 ML

→ ABV / 3.8 → IBU / 27 → EBC / 6

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Una Ordinary Bitter, fuori dall'ordinario. Mrs. Bitter si distingue per i suoi toni ambrati e la leggera velatura. Dentro ci abbiamo messo tutto quello che questo celebre stile inglese richiede: note di pane, biscotto, caramello, frutta secca e malto tostato. Il suo gran finale secco te ne farà chiedere un'altra, ancora e ancora.

An extraordinary Ordinary Bitter. Mrs. Bitter stands out for its amber color and faint cloudiness. We've infused it with everything that this famous British style requires: hints of bread and biscuit, caramel, dried fruit, and lightly toasted malt. Mrs. Bitter's dry finish will compel you to ask for another, and another.

**Provala** come aperitivo,  
e in abbinamento a verdure,  
pizza e carni bianche.

**Try it** as an aperitivo,  
or paired with vegetables, pizza,  
and white meat.

## AROMA

CITRUSY



BITTER

## MALT

MALTY



HOPPY

## COLOR

LIGHTER



DARKER

M  
R  
S  
.  
B  
I  
T  
T  
E  
R



NORTH  
GARDA

THE LIMITED EDITION  
SERIES

TASTING  
NOTES



# BLUE PORTER

AMERICAN BAL TIC PORTER

6.7% VOL

440 ML

→ ABV / 6.7 → IBU / 35 → EBC / 45

**Birra artigianale non filtrata  
e non pastorizzata**

**Unfiltered and  
unpasteurized craft beer**

Ti presentiamo la nostra american baltic porter, complessa e di grande equilibrio. Dove i malti tostati con sentori di caramello e frutta secca incontrano l'eleganza dei luppoli americani. Al palato nulla è scontato: prepara il tuo berretto più caldo, questa volta viaggiamo verso Nord.

Introducing our American Baltic Porter, complex and well balanced. Toasted malts with a hint of caramel and dried fruit meet the elegance of American hops. Grab your warmest hat because this time we're headed North and there will be nothing mundane about its taste.

**Provala** con salumi e formaggi stagionati, selvaggina, carni grasse, tartufo, ostriche. Con un tiramisù, oppure una cheesecake ai frutti di bosco o al cioccolato.

**Try it** with salami and aged cheese, wild game, fatter cuts of meat, truffles, or oysters. With a tiramisu and a chocolate or berry cheesecake.

## HOP PROFILE

CITRUSY | | | | | ● | | | | | FRUITY

## MALT

LOW | | | | | ● | | | | | HIGH

## COLOR

LIGHTER | | | | | | | ● | | | | | DARKER

BLUE PORTER



BIRRA ARTIGIANALE  
NORTH GARDA  
IMPVIDA