



La Storia

L'idea nasce da una coppia di motociclisti, Marco e Giulia, con la passione dei motoraduni, della musica e dell'ottima birra, fondatori ed organizzatori, con la collaborazione di un gruppo di amici, della Festa della Birra di Paullo.

Dopo diversi eventi, nel 2019, decidono, a seguito di anni di ricerca e con l'aiuto di un mastro birraio della zona, di creare "LA ROAD 415 BEER"; una miscela artigianale, pregiata ed invecchiata.

Con un marchio già studiato da tempo, formato da una catena da moto che racchiude la Road 415, emblema del loro territorio, attraversata da grandi ali, simbolo di libertà, si vuole trasmettere un'impronta che rappresenti un mix di grinta ed eleganza.

Nasce così la ROAD 415 BEER e quindi... "LA BIRRA DI PAULLO"

Chicco di Luna

Birra al Riso Carnaroli che prende il nome dal suo legame con il luogo in cui è nata, Paullo, la città del riso Carnaroli; nome ispirato alla sua antica melodia ed al dolce tradizionale e locale "chiaro di luna".

È una Golden Ale, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia, realizzata con tecniche del tutto artigianali, utilizzando **malto d'orzo deglutinizzato** e riso Carnaroli.

Dissetante, gustosa, **chiara e raffinata**, molto leggera e digeribile, presenta un gusto fresco e delicato ed è ideale da gustare in ogni momento della giornata.

Molto ben equilibrata e formulata anche per celiaci, nasce da uno specifico processo di produzione che abbatte il contenuto di glutine, pur mantenendo intatta l'equilibrata piacevolezza e la morbidezza tipiche di una Golden Ale.

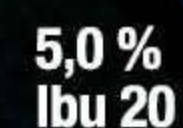
Decisamente profumata ed avvolta tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti; da abbinare a pizza e panini, a salumi e formaggi, a piatti leggeri, a carni bianche e a pesce.

Da qui il nome CHICCO DI LUNA.

Stile: GOLDEN ALE - SENZA GLUTINE



33 cl



5,0 %

Ibu 20



5°
6°



BALLON



Quasi al fondo
ruotami
leggermente



road415.it



info@road415.it



road415beer



Road415beer

Ramada

Birra cruda, non filtrata, non pastorizzata e **rifermentata in bottiglia**.

Ambrata scura, molto corposa ed intensa con **riflessi rossi** e schiuma compatta e persistente, con gusto simile ai vini barricati.

L'apparente leggerezza viene subito smentita dalla **sensazione di calore**; si accompagna a piatti dai gusti decisi e speziati come grigliate di carne, selvaggina, formaggi e salumi stagionati.

Da servire preferibilmente in un bicchiere caldo, per far sprigionare tutti gli aromi in essa contenuti.

I lieviti vengono separati con un **processo innovativo di centrifuga** che, senza intaccare aromi e gusto, le regala un aspetto più limpido.

Date le sue pregiate caratteristiche è una **birra di lunga durata**, che raggiunge il massimo del suo sapore dopo almeno un anno dall'imbottigliamento.

Da qui il nome RAMADA.



Stile: BELGIAN STRONG DARK ALE

75 cl 8% Ibu 20 8° 10° BALLON Quasi al fondo ruotami leggermente

Crudelia

Birra da meditazione, molto corposa, con gusto simile ai vini liquorosi, cruda, non filtrata e non pastorizzata, di **grado alcolico discretamente elevato**, la schiuma bianca e compatta e il suo profilo aromatico intenso e invitante, con note speziate provenienti dal lievito, conferiscono alla birra una complessità e una profondità di gusto uniche.

Birra dal gusto notevole, con **sfumature speziate** e fruttate del lievito che, unite alla dolcezza del malto e dell'alcol, creano un profilo gustativo complesso e bilanciato.

Le sue note di frutta matura, come agrumi e frutta tropicale, mescolate armoniosamente ai sentori speziati, creano un'esperienza di degustazione appagante.

Si abbina perfettamente a diverse pietanze, come formaggi stagionati, carni bianche, piatti a base di pesce o crostacei.

La sua complessità aromatica e gustativa la rende una scelta perfetta per gli amanti delle birre artigianali, che cercano una **bevanda raffinata ed emozionante**.

Da qui il nome CRUDELIA.



Stile: TRIPEL

75 cl 9% Ibu 25 8° 10° BALLON Quasi al fondo ruotami leggermente

Paradiso

Birra bionda dall'aspetto torbido con **schiuma persistente**, pulita, fresca e ben equilibrata, con **aromi decisamente fruttati** caratteristici dei prodotti utilizzati, tipicamente italiani e con acqua proveniente direttamente da una fonte che presenta qualità oligominerali ottime, tanto che qualche tempo fa era imbottigliata come acqua minerale.

Chiara, con un **amaro elegante e moderato**, senza aggiunta di additivi, non pastorizzata e non filtrata, a bassa fermentazione.

Da abbinare a fresche insalate estive, a formaggi freschi non stagionati, a risotti, a carni bianche, a grigliate di pesce, al fritto misto o a crudité, nonché a pizza e piadina.

Specificatamente **formulata per gli intolleranti al glutine**.

Da qui il nome PARADISO.



Stile: HELLES - Lager senza glutine

33 cl 4,7% Ibu 19 5° 6° BALLON Quasi al fondo ruotami leggermente

Purgatorio

Birra Ambrata, stile **Marzen**, creata ispirandosi all'omonima birra tedesca a **bassa fermentazione**, che un tempo veniva prodotta esclusivamente nel mese di marzo, da cui deriva il nome dello stile alla quale è legata. Questa birra incanta i sensi con i suoi intensi aromi e gusti di malto, che evocano vividamente la fragranza e la consistenza della crosta di pane appena sfornato. **La sua dolcezza viene delicatamente bilanciata** da un leggero retrogusto amaro, mentre la sua morbidezza avvolgente si trasforma in un finale asciutto e pulito, lasciando una **sensazione di soddisfazione gustativa**. Realizzata con il sistema di ammostamento in decozione, che esalta le caratteristiche maltose e conferisce alla nostra Purgatorio la sua **inconfondibile complessità di sapori** che la rende degna di essere gustata e apprezzata dai veri intenditori. Con il suo colore ambrato intenso e la schiuma persistente e cremosa si possono percepire piacevoli note maltate e caramellate. La giusta quantità di luppolo utilizzata dona alla nostra birra un **equilibrio tra dolcezza e amarezza**, rendendola irresistibile per gli amanti della birra di tutto il mondo.

Da qui il nome PURGATORIO.



Stile: MARZEN

33 cl 5,5% Ibu 23 5° 6° BALLON Quasi al fondo ruotami leggermente

Inferno

Birra **ambrata dai riflessi rubino**, cautamente fruttata, con schiuma persistente, facile da bere, con un leggerissimo **retrogusto di rabarbaro**, ma dall'amaro delicato, ammorbidito dalla dolcezza dei malti.

Birra **leggermente torbida**, ma fresca e digeribile, adatta sia alle fredde serate invernali, che alle calde giornate estive.

Non pastorizzata e non filtrata, con una **luppolatura ben bilanciata** ed un piccolo **tocco di malto torrefatto**, che la rende ideale per ogni palato.

Birra **ad alta fermentazione**, da abbinare ad antipasti, a primi piatti saporiti, ad Hamburger, a salumi stagionati e a gustose grigliate di carne; assolutamente da provare con formaggi a media stagionatura e ad una cucina speziata.

Da qui il nome INFERNO.



Stile: RED ALE

33 cl 5,6% Ibu 22 5° 6° BALLON Quasi al fondo ruotami leggermente

Hippa

Birra in stile Double IPA, un'autentica **delizia per gli amanti delle birre** di alta qualità. Il suo colore ambrato chiaro cattura immediatamente l'attenzione, mentre la schiuma bianca persistente aggiunge un tocco di eleganza al bicchiere.

All'olfatto, offre un forte profumo erbaceo e resinoso, caratteristico del luppolo utilizzato. Questa intensa fragranza è perfettamente bilanciata dalle note dolci e caramellate dei malti, che creano un'armoniosa sinfonia di profumi.

Grazie alla luppolatura a freddo, effettuata con **luppoli americani**, si conferisce a questa birra una piacevole esplosione di sapori agrumati e di frutta tropicale.

La nostra Hippa rappresenta una vera e propria celebrazione della **tradizione delle birre Double IPA**; questo stile è noto per la sua complessità e intensità di sapore e la nostra birra non delude affatto le aspettative.

È una birra dal colore invitante, dal profumo intenso e dai sapori **agrumati e fruttati**; l'incarnazione perfetta del suo stile.

Da qui il nome HIPPA.



Stile: DOUBLE IPA

33 cl 7,8% Ibu 70 8° 10° BALLON Quasi al fondo ruotami leggermente

Afrodite

GRAPPA GRAN RISERVA

Il suo nome è ispirato all'omonima Dea della bellezza e dell'amore per il suo aspetto dorato ed il gusto afrodisiaco.

Nasce dalla volontà di creare una **Grappa diversa ispirata alla birra**; da qui l'idea di aggiungere distillati di malti tostati e di luppolo.

La Grappa Afrodite è pertanto una **Gran Riserva barricata**, invecchiata 18 mesi in piccole botti che, grazie all'aggiunta del malto e del luppolo, rilascia al palato un gusto morbido, allo stesso tempo robusto ed intenso.

Grappa da meditazione; è consigliato farla riposare nell'apposito bicchiere, in quanto l'ossigenazione ne esalta i profumi.

Da qui il nome AFRODITE.



50 cl 43° 18° BALLON

Zeus

AMARO DOPPIO MALTO

Il suo nome deriva dall'omonimo Dio del cielo e del tuono, per le sue caratteristiche di forza ed imponenza.

Nasce dall'esperienza di un **mastro distillatore e di un mastro birraio** accompagnata dall'estro dei fondatori della Road 415 Beer, nell'intento di creare un elisir al malto e luppolo!

Ed ecco l'amaro ZEUS, un amaro d'erbe invecchiato in botte con l'aggiunta di distillato di malti tostati e di luppoli, che sprigionano al palato una **sensazione di Whisky** invecchiato, allo stesso tempo addolcito dal gusto fine di caramello ed erbe aromatiche.

Amaro da meditazione, da gustare in piccoli sorsi per assaporare al meglio la sua particolarità.

Da qui il nome ZEUS.



50 cl 36° 18° BALLON