



#### ***Duan Ambrata 75 cl***

-Pale ale 5,5 % vol. alc.13° P  
-o.g. 1055  
-fermentazione alta, color ambrato, toni caldi, schiuma fine e compatta, aspetto velato, frizzantezza decisa, corpo rotondo e gusto articolato, decantata a freddo e rifermentata in bottiglia. Viene brassata con l'impiego di avena e frumento crudi, malto caramello e luppoli pregiatissimi.  
Va servita in ampio calice a 9/11°C.  
Ha gusto in evoluzione. Va conservata in piedi ed a temp. <25°C. Si presta all'affinamento in cantina.

#### ***Duan Amber 75 cl 1 PT. 9,4 Fl oz***

- pale ale 5.5% vol. alc. 13 ° P  
- o.g. 1055  
- high fermentation, amber colour, warm Tones, compact  
Foam, veiled shows, decisively sparkling, round body and articulated taste, cold settling and fermentation in bottle. It is made with the use of raw oats and wheat, caramel malt and high quality hops. It should be served in a large glass at 9/11 °C. It has an evolving taste. It should be kept standing and at temperature less the 25° C. Aging in the cellar is recommended.



#### ***Duan Bianca 75 Cl***

- blanche 5% vol. alc. 11,4°P  
- o.g. 1047  
- fermentazione alta, color giallo paglierino, fruttata, schiuma compatta e aderente, aspetto velato, frizzantezza decisa, corpo leggero e gusto articolato, decantata a freddo e rifermentata in bottiglia. Viene brassata con l'impiego di avena e frumento crudi, leggermente speziata con buccia d'arancia amara e semi di coriandolo. Va servita in ampio calice a 7/8 °C.  
Va conservata in piedi ed a temp. <25°C.

#### ***Duan White 75 cl***

1PT. 9, 4 Fl oz  
- white beer 5% vol. alc.11,4°P  
- O.g. 1047  
-High fermentation, yellow colour, fruity, compact foam, veiled shows, decisively sparkling, light body and taste taste articulated, praised cold and fermentation in bottle. It is made with the use of raw oats and wheat, slightly spicy peel of bitter orange and coriander seeds. It should be served in a large glass at 7/8 °C.  
It has an evolving taste.  
It should be kept standing at a temperature less than 25° C.



#### ***Duan Wet Blue***

75 cc 1 PT 9, 4FL. oZ  
o.g. 1052  
5% vol.alc. 11.4 °P  
Malto d'orzo e Frumento non maltato, fiocchi d'avena  
Luppolo in fiori freschi  
Ambrata chiara extra speziata  
Alta Fermentazione  
Colore dorato iridescente  
Schiuma compatta e persistente  
Frizzantezza medio leggera e corpo morbido  
Decantata a freddo rifermentata in bottiglia  
Speziata con Fiori di Sambuco, Buccie di Arancia dolce e amara  
Coriandolo, Cardamomo  
Va' servita in calice ampio 6/8°  
Ha gusto in evoluzione  
Da conservare in piedi a temp. <25° C

#### ***Duan Wet Blue***

75 cc 1 PT 9, 4FL. oZ  
o.g. 1052  
5% vol.alc. 11.4 °P  
Barley malt and un-malted wheat, oat flave  
Hops in fresh flowers  
Extra spicy light amber  
High fermentation  
Iridescent golden color  
Compact and persistent foam  
Medium light sparkling and soft body  
Cold decanted and refermented in the bottle.  
Spicy with Elderflower, Sweet and bitter orange peel,  
Coriander, Cardamom  
Serve in a large 6/8" glass  
It has evolving taste.  
To be stored standing at temp. <25 °C