



*Brasserie de Silly – Silly, nella regione dell’Hainault, vicino all città di Enghien e al fiume Syllie, da cui deriva il nome della brasserie a conduzione familiare. Fondata nel 1858 da Nicholas Meynsbrughen con il nome di Cense de la Tour come casa colonica adibita a stabilimento, nel 1947 l’industria birraria “eclissò” questa “fattoria” come impresa commerciale, che ad oggi produce solo birre artigianali e gestisce in proprio una rete di caffè. Nel 1975 Silly rilevò il birrifico Tennsted Decroes di Enghien e inserì la Double Enghien (Blonde e Brune) nella gamma di birre prodotte. Nel 1990, con la nascita della Titje la Brasserie entrò nel mercato delle bière blanche.*

<b>Villers St. Ghislain</b> 		<b>0,75</b>	<b>Biere Special Ambrato carico</b> <b>8,5°</b>	Colore ambrato carico, spuma cremosa e persistente; ha il sapore dolce del malto, ma lascia la bocca perfettamente asciutta e pulita; ha intensi profumi abboccati e speziati, finisce molto lunga e molto piacevole.
<b>Scotch de Silly</b> 		<b>0,75</b>	<b>Scotch ale Doppio malto Ambrata</b> <b>8°</b> <b>8 – 12 °C</b>	Prodotta con malto, zucchero e luppolo inglese, questa birra viene condizionata in bottiglia ed è indicata per la conservazione inclinata. Birra forte, dalla schiuma non molto persistente, molto abboccata, con la componente alcolica e zuccherina in evidenza. Al palato è forte ma abbastanza morbida, e anche nel lungo finale si percepisce nettamente la forte componente alcolica.
<b>Titje Blanche</b> 		<b>0,33</b> <b>5° C</b>	<b>Biere blanche velata</b> <b>4,7°</b>	Il nome di questa birra ha intenzionalmente un doppio significato: Titje è infatti anche il nome dell’abitante di Enghien, una cittadina vicina a Silly. Birra rinfrescante, estiva delicata e piacevole, ad alta fermentazione e condizionata in bottiglia, nello stile bière blanche, con sottili note di gusto di arancio, coriandolo, frumento e avena. Aspetto velato, schiuma fine e persistente con note floreali ed erbacee nel bouquet. Abbastanza asciutta e rinfrescate in quanto secca al palato e nel finale.
<b>La Divine</b> 		<b>Spina</b> <b>7-12°</b>	<b>Abbazia doppio malto scura</b> <b>9,5°</b> <b>0,33</b>	Birra ad alta fermentazione, con spuma fine e abbastanza persistente; color ambrato carico. Il sapore morbido ed equilibrato è la risultante di una selezione fra i migliori malti, malti caramellati, zucchero e luppoli Kent, Hallertau e Saaz. Note abboccate in prevalenza, con il caramello che ammorbidisce notevolmente il palato, e che ritorna prepotentemente nel finale abbastanza lungo ed equilibrato.
<b>Saison Silly</b> 		<b>0,33</b>	<b>Speciale Saison Ambrata</b> <b>10°C</b>	Non proprio una “saison” nel senso francese del termine, ma sicuramente una classica nello stile old brown. Birra a fermentazione alta, invecchiata e miscelata secondo un procedimento tradizionale che dura un anno, ha spuma abbondante e cremosa, colore ambrato brillante ed aroma leggero e fresco. Ha gusto fruttato che ricorda la pescanoce, amarognola come altre birre-aperitivo ma meno decisa su questo versante, più morbida, con un sentore di fermentazione lattica. Finisce piacevolmente con note asprigne e vinose che la rendono inconfondibile.
<b>Cervoise speciale d’Anthistes</b> 		<b>0,25</b>	<b>Belgian ale ambrata carica speciale</b> <b>5°</b>	Birra ambrata “strana”, dalla schiuma fine e poco persistente e dal colore ambrato molto carico, quasi marrone. Ha aroma ricco di malto e di altri sentori simili alla frutta matura, dal corpo rotondo e strutturato, che, pur in una morbidezza di fondo, dimostra molti più gradi di quelli che in realtà questa birra possiede. Il gusto si evolve dal caramellato all’amarognolo, dal fruttato al lievemente speziato, anche nel finale, discretamente lungo ed equilibrato.