



# Leffe

Bière de l'Abbaye  
Belgisch Abdijbier

## AMBRÉE

### STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini** trovavano rifugio presso l'**abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

**Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

### ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

### IN BOTTIGLIA





## CARATTERISTICHE



## LO SAPEVI CHE...?

### L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

### I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

### DELICIEUSE!

Si racconta che, secoli fa, un mastro birraio laico che lavorava presso l'abbazia di Dinant creò una Leffe così piacevole e deliziosa che i parrochiani si dimenticarono di presenziare alla funzione domenicale preferendo godersi l'ottima birra. Questa cosa fece infuriare il Padre Abate, che dovette intervenire energicamente.



# Leffe

Bière Deffe d'Abbaye  
Belgisch Abdijbier

## BLONDE

### STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini** trovavano rifugio presso l'**abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura. **Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

Leffe Blonde è stata premiata con la **medaglia d'argento** durante la **World Beer Cup** nel 2012.

### ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

### IN BOTTIGLIA





## CARATTERISTICHE



## LO SAPEVI CHE...?

### L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

### I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

### DELICIEUSE!

Si racconta che, secoli fa, un mastro birraio laico che lavorava presso l'abbazia di Dinant creò una Leffe così piacevole e deliziosa che i parroccchiani si dimenticarono di presenziare alla funzione domenicale preferendo godersi l'ottima birra. Questa cosa fece infuriare il Padre Abate, che dovette intervenire energicamente.



## STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini** trovavano rifugio presso l'**abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura. **Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

Leffe Rituel 9, ricca di luppolo ha un gusto caratteristico lievemente speziato ed alcolico.

## ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

## IN BOTTIGLIA





## CARATTERISTICHE



## LO SAPEVI CHE...?

### L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

### I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

### UNA BIRRA DA MEDITAZIONE

Grazie alla sua struttura e all'elevato tenore alcolico, Leffe Rituel è la tipica birra da meditazione, per cui **degustarla può considerarsi un vero e proprio rituale**. Al palato è rotonda e di buon corpo, risulta piacevole da bere con il suo **finale di frutta secca e note tostate**, lievemente amaro. I malti con cui viene prodotta le conferiscono un lungo e intenso retrogusto di **cereali tostati e lievi note di caffè**.



# Leffe

Bière Belge d'Abbaye  
Belgisch Abdijbier

## ROUGE

### STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini** trovavano rifugio presso l'**abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

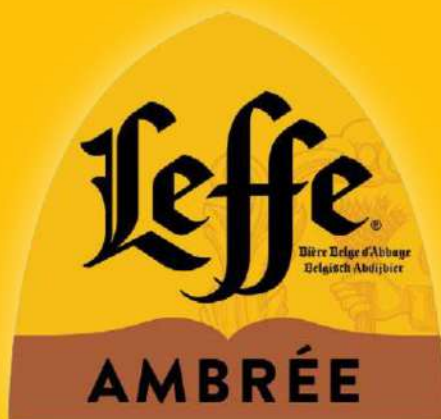
**Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

### ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

### IN BOTTIGLIA





## STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini trovano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

**Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

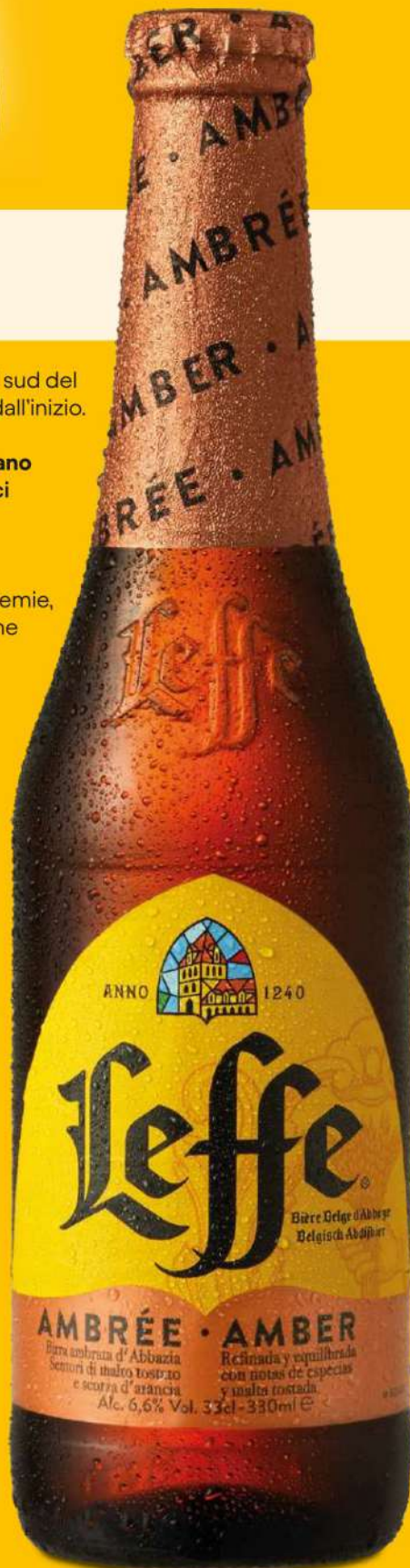
## ORIGINI



Dinant, Belgio meridionale

## SERVIZIO

Iconico calice





## CARATTERISTICHE



## LO SAPEVI CHE...?

### L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

### I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

### DELICIEUSE!

Si racconta che, secoli fa, un mastro birraio laico che lavorava presso l'abbazia di Dinant creò una Leffe così piacevole e deliziosa che i parrochiani si dimenticarono di presenziare alla funzione domenicale preferendo godersi l'ottima birra. Questa cosa fece infuriare il Padre Abate, che dovette intervenire energicamente.



# Leffe

Bière Belge d'Abbaye  
Belgisch Abdijbier

## BLONDE

## STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini trovano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura. **Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

Leffe Blonde è stata premiata con la **medaglia d'argento** durante la **World Beer Cup** nel 2012.

## ORIGINI



Dinant, Belgio meridionale

## SERVIZIO

Iconico calice





## CARATTERISTICHE



## LO SAPEVI CHE...?

### L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

### I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

### DELICIEUSE!

Si racconta che, secoli fa, un mastro birraio laico che lavorava presso l'abbazia di Dinant creò una Leffe così piacevole e deliziosa che i parrochiani si dimenticarono di presenziare alla funzione domenicale preferendo godersi l'ottima birra. Questa cosa fece infuriare il Padre Abate, che dovette intervenire energicamente.



## STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini trovano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura. **Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

Leffe Rituel 9, ricca di luppolo ha un gusto caratteristico lievemente speziato ed alcolico.

## ORIGINI



Dinant, Belgio meridionale

## SERVIZIO

Iconico calice





## CARATTERISTICHE



## LO SAPEVI CHE...?

### L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

### I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

### UNA BIRRA DA MEDITAZIONE

Grazie alla sua struttura e all'elevato tenore alcolico, Leffe Rituel è la tipica birra da meditazione, per cui **degustarla può considerarsi un vero e proprio rituale**. Al palato è rotonda e di buon corpo, risulta piacevole da bere con il suo **finale di frutta secca e note tostate**, lievemente amaro. I malti con cui viene prodotta le conferiscono un lungo e intenso retrogusto di **cereali tostati e lievi note di caffè**.



## STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini trovano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

**Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

## ORIGINI



Dinant, Belgio meridionale

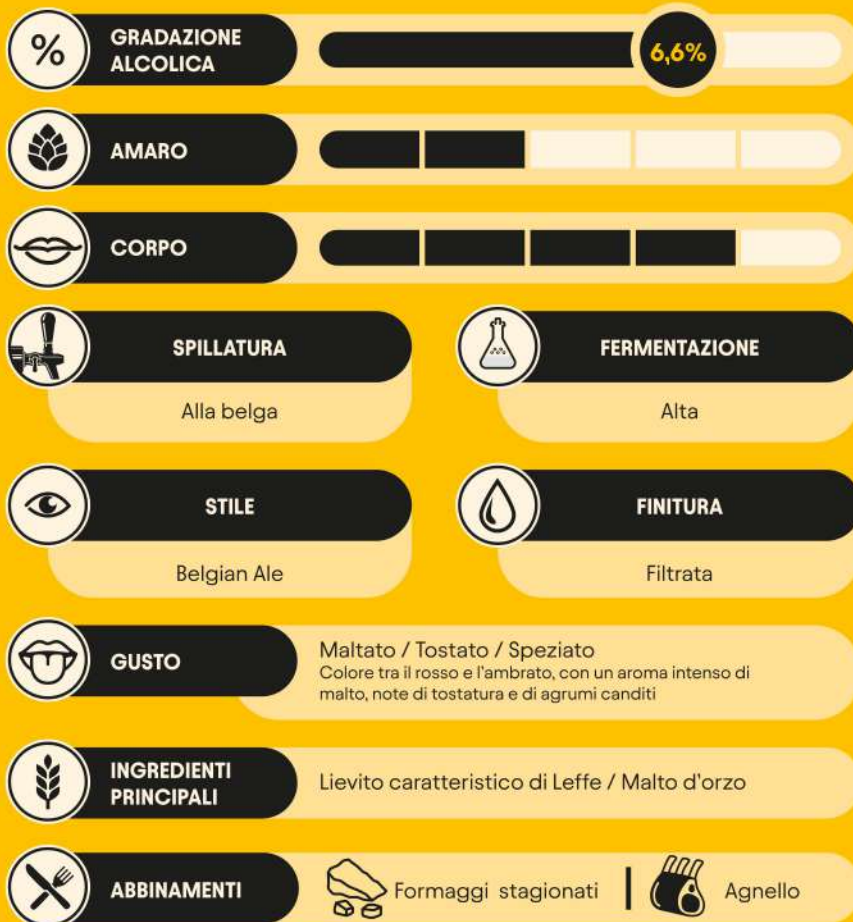
## SERVIZIO

Iconico calice





## CARATTERISTICHE



## LO SAPEVI CHE...?

### L'INCISIONE

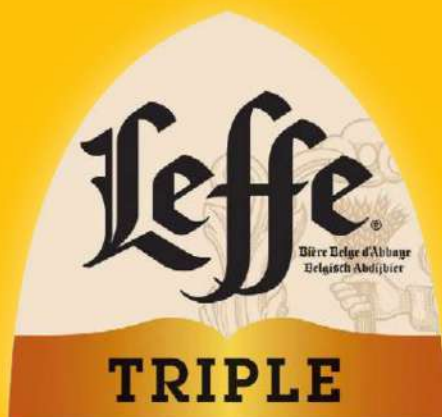
Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

### I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

### SOLO PER L'ITALIA

Leffe Rouge viene prodotta esclusivamente per i consumatori italiani. Con il suo gusto avvolgente caratterizzato dalle **note caramellate**, è una birra d'abbazia belga che si presenta con un **colore ambrato intenso**, una **schiuma densa e persistente**, **aromi di panificazione** e **sentori lievemente tostati**.



## STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

**Sin dal 1240** i numerosi **pellegrini trovano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I monaci offrivano loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

**Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

## ORIGINI



Dinant, Belgio meridionale

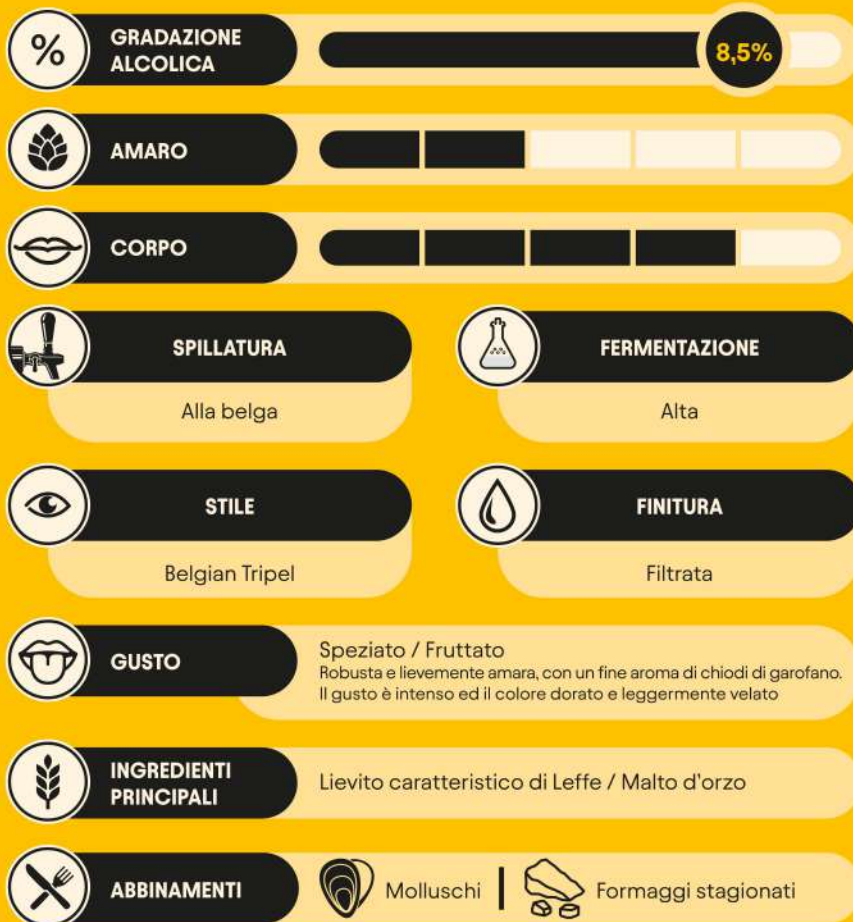
## SERVIZIO

Iconico calice





## CARATTERISTICHE



## LO SAPEVI CHE...?

### L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

### I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

### LE TRIPEL

Nate dalla tradizione brassicola monastica belga, le Tripel sono **birre ad alta gradazione**, dal **corpo intenso ed avvolgente**. Sono una delle declinazioni degli stili storici monastici, tra cui figurano anche le Dubbel e le Quadrupel; tuttavia, a differenza di queste ultime, le Tripel non sono scure ma hanno un **colore dorato intenso** e le loro caratteristiche organolettiche spaziano dal fruttato allo speziato, con note calde e persistenti.