

CATALOGO

# BIRRE

2021

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

PETROGNOLA



**METRA** India Pale Ale  
**IPA**  
BIRRA AL FARRO  
Aromatica, di color ambro  
profumata al rosso  
con note spiccate  
di frutti tropicali e agrumi.  
Amaro prevalente, ma bilanciato  
dalle note dolci del malto.  
BIRRIFICIO ARTIGIANALE  
PETROGNOLA 62 vol.

BIRRA ARTIGIANALE  
  
BIRRA ARTIGIANALE  
**GIUSTA**  
Birra Chiara  
BIRRIFICIO ARTIGIANALE  
PETROGNOLA 53 VOL.

**SASSO ROSSO**  
AMBRATA AL FARRO  
Una elegante  
spumante fruttata  
speziata con un tipico  
rosso di arca di seneca  
caratteristico.  
BIRRIFICIO ARTIGIANALE  
PETROGNOLA 55 vol.





## GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

### STILE: Golden Ale

Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 5,3%		<b>°P</b> 13				<b>IBU AMARO</b> Deciso
---------------------	--	-----------------	--	--	--	----------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 283  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 169

## BIONDA FORTE BELGIAN STRONG ALE

### STILE: Belgian Strong Ale

Birra doppio malto d'orzo, chiara e forte. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati. L'etilico è presente ma non invadente. Il finale è medio-lungo, suadente ed aromatico.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 8,0%		<b>°P</b> 18				<b>IBU AMARO</b> Poco percettibile
---------------------	--	-----------------	--	--	--	---------------------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 271  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 221

## ROSSA FORTE BELGIAN DARK STRONG ALE

### STILE: Belgian Dark Strong Ale

Birra doppio malto d'orzo, rossa e forte caratterizzata da una intensa e pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate; il corpo, sorprendentemente leggero, inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 8,0%		<b>°P</b> 18				<b>IBU AMARO</b> Quasi assente
---------------------	--	-----------------	--	--	--	-----------------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 277  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 192





## SANDY ROSSA AL FARRO

### STILE: Rossa al Farro

Birra rossa doppio malto al farro, prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata e farro crudo; i cinque luppoli usati sono sapientemente dosati in un mix elaborato e molto equilibrato. Il particolare «gruit» di spezie conferisce alla Sandy una caratteristica sfumatura speziata.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 7,0%	<b>°P</b> 16		<b>IBU AMARO</b> Quasi assente
---------------------	-----------------	--	-----------------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 295  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 159

## MONTEFIORE BIANCA AL FARRO

### STILE: Blanche al Farro

Ispirata allo stile belga «Bier Blanche», è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 5,0%	<b>°P</b> 12		<b>IBU AMARO</b> Assente
---------------------	-----------------	--	-----------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 263  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 207

## SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

### STILE: Ambrata al Farro

Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 5,5%	<b>°P</b> 13		<b>IBU AMARO</b> Delicato
---------------------	-----------------	--	------------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 217  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 151





## CINGHIALE NERO NERA AL FARRO

### STILE: *Scura al Farro*

Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 6,5%	<b>°P</b> 14	<b>IBU</b> Moderato
---------------------	-----------------	------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 231  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 172

## TAMBURA APA AL FARRO

### STILE: *American Pale Ale*

Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 7,0%	<b>°P</b> 16	<b>IBU</b> 33 (Medio)
---------------------	-----------------	--------------------------

**F.TO** 75 cl x 6 - **COD.** 328  
**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 309

## METRA IPA AL FARRO

### STILE: *India Pale Ale (IPA)*

Birra molto aromatica, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente ma subito appare bilanciato dalle note agrumate e di frutti tropicali date dalla luppolatura.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b> 6,2%	<b>°P</b> 14	<b>IBU</b> 55 (Medio)
---------------------	-----------------	--------------------------

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 357





## MARRON AFFUMICATA CASTAGNE

**STILE:** *Affumicata alle castagne*  
doppio malto. Prodotta con malto d'orzo, luppolo Saaz e castagne affumicate macinate, aggiunte durante l'ammostamento. Le castagne conferiscono un delicato sapore di affumicato, mentre il malto regala toni tostati e caramellati. In bocca è dolce e strutturata con un sorprendente finale agrumato/speziato.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
6,5%	16	16	Lieve

**F.TO** 33 cl x 12 - **COD.** 174  
**F.TO** 75cl x 6 - **COD.** 299



## WEIZEN DI FARRO

**STILE:** *Weizen al Malto di Farro*  
Ancora una volta, alla Petrognola il farro fa da padrone!! Le normali birre Weizen hanno il 50% di malto d'orzo e il 50% di malto di frumento. La Weizen di Petrognola si differenzia, avendo il 51% farro di cui una parte maltato e una parte crudo e il 49% di malto d'orzo

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	<b>°P</b>		<b>IBU</b>
5,5%	12	12	Assente

**F.TO** 50 cl x 12 - **COD.** 246



## DRAFT BEER



CALICI 25CL

LOTTO 21  
PILS AL FARRO

## STILE: Pils

Colore giallo paglierino lievemente velato e con un bel cappello di schiuma fine e persistente. In aroma le classiche note erbacee e speziate del luppolo Saaz. Al gusto si affaccia il mielato del malto chiaro che subito lascia spazio ad un piacevole e rinfrescante amaro derivato dai luppoli tedeschi utilizzati.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.  
5,1%°P  
13IBU AMARO  
Deciso

FUSTO PET 20 LT - COD. 5235

MONTEFIORE  
BIANCA AL FARRO

## STILE: Blanche al Farro

Ispirata allo stile belga « Bier Blanche », è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.  
5,0%°P  
12IBU AMARO  
Assente

FUSTO PET 20 LT - COD. 5237



ITALIA



# LA PETROGNOLA ARTIGIANALI

BIRIFICIO ARTIGIANALE  
**PETROGNOLA**

**DRAFT BEER**



## GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

**STILE:** *Golden Ale*

Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU AMARO</b>
5,3%	13		Deciso

**FUSTO PET 20 LT - COD. 5238**

## SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

**STILE:** *Ambrata al Farro*

Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amaro del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

**FERMENTAZIONE:** Alta

<b>VOL.</b>	°P		<b>IBU AMARO</b>
5,5%	13		Delicato

**FUSTO PET 20 LT - COD. 5236**



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

# PETROGNOLA



---

---

**BIRIMPORT**  
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

---

---

BIRIMPORT S.p.A. - Via di Salone 131/d-e - 00131 Roma  
tel. 06.41.92.800 r.a. - fax 06.41.91.073 - info@birimport.com - www.birimport.com