

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
birra ambrata
spezzata con un tipico
rosso di croce di anarda
catalana.
BIRRIFICIO ARTIGIANALE
PETROGNOLA 65 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

VOL. 5,3%		°P 13				IBU AMARO 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

VOL. 8,0%		°P 18				IBU AMARO 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

VOL. 8,0%		°P 18				IBU AMARO 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

VOL. 7,0%	°P 16		IBU AMARO 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

VOL. 5,0%	°P 12		IBU AMARO 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

VOL. 5,5%	°P 13		IBU AMARO 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

VOL. 6,5%	°P 14	IBU 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

VOL. 7,0%	°P 16	IBU 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

VOL. 6,2%	°P 14	IBU 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

VOL.	°P		IBU
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

VOL.	°P		IBU
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.	°P		IBU AMARO
5,1%	13		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.	°P		IBU AMARO
5,0%	12		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

VOL.	°P		IBU AMARO
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

VOL.	°P		IBU AMARO
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