

CATALOGO

BIRRE

BIRRA DEL BORGO



0 9 / 2 1

BIRIMPORT
— BEVERAGE · WINE · FOOD —

ITALIA

BIRRA DEL BORGO

ARTIGIANALE

DRAFT BEER



REALE BIRRA DEL BORGO

STILE: *India Pale Ale*
La prima birra brassata a Bor-gorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4%  **IBU** 41

FUSTO 20 lt - **COD.** 57

LISA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Lager*
Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. Note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0%  **IBU** 20

FUSTO 20 lt - **COD.** 73

MALEDETTA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Belgian Ale*
Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici "cacciati" nelle montagne intorno al birrifico, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico del territorio.

TESTA SPILLATURA: San-key
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,2%  **IBU** 31

FUSTO 20 lt - **COD.** 81

REALE EXTRA BIRRA DEL BORGO

STILE: *American Pale Ale*
Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. Al primo sorso una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4%  **IBU** 75

FUSTO 20 lt - **COD.** 89

ITALIA

BIRRA DEL BORGO
ARTIGIANALE



birradelborgo

DRAFT BEER



**MY ANTONIA
BIRRA DEL BORGO**

STILE: *Imperial Pilsner*
Luppoli europei e luppoli americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5%  **IBU** 76

FUSTO 20 lt - **COD.** 83

**DUCHESSA
BIRRA DEL BORGO**

STILE: *Saison al Farro*
La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca e piacevole.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8%  **IBU** 21

FUSTO 20 lt - **COD.** 53

**DUCALE
BIRRA DEL BORGO**

STILE: *Belgian Strong Ale*
Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,5%  **IBU** 23

FUSTO 20 lt - **COD.** 5286

**CORTIGIANA
BLANCHE
BIRRA DEL BORGO**

STILE: *Blanche / Witbier*
Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppolatura moderata, speziatura nelle ultime fase della bollitura è ben presente; ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

TESTA SPILLATURA: a bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,5%  **IBU** 8

FUSTO 20 lt - **COD.** 5288



REALE BIRRA DEL BORGO

STILE: India Pale Ale

La prima birra brassata a Borgorose. Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. L'assaggio conduce verso l'amaro finale, intenso e persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4%  IBU 41

F.TO 33 cl x 12 - COD. 214
F.TO 75 cl x 6 - COD. 490

DUCALE BIRRA DEL BORGO

STILE: Belgian Strong Ale

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale. Dal colore piuttosto scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Offre un bel percorso suadente verso un finale di cacao e note tostate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,5%  IBU 23

F.TO 33 cl x 12 - COD. 387

DUCHESSA BIRRA DEL BORGO

STILE: Saison al Farro

Conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. Gasatura fine, leggera acidità, luppolatura moderata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8%  IBU 21

F.TO 33 cl x 12 - COD. 204
F.TO 75 cl x 6 - COD. 358

ITALIA

BIRRA DEL BORGO
ARTIGIANALE

birradelborgo



L'EQUILIBRISTA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Italian grape Ale*

40% di mostro di vino Sangiovese (della tenuta di Bibbiano, Siena, Toscana) e 60% di mosto di birra (la nostra Duchessa) fermentano insieme creando, un'alchimia indimenticabile grazie alla lavorazione "Metodo Classico". Il Sangiovese è il vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia, l'uva dei grandi vini da invecchiamento italiani conosciuti in tutto il mondo in cui raffinatezza ed eleganza sposano una incisività e leggiadra femminilità.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 10,9%  **IBU** 21

F.TO 75 cl x 1 - **COD.** 489



CAOS BIRRA DEL BORGO

STILE: *Italian grape Ale*

39% di mosto di Malvasia (della tenuta di Bibbiano, Toscana) che fermenta insieme al 61% di mosto di birra. I profumi di cipria, viola e ciliegia ritornano spesso e intrigano. Ammalia con eleganza la forza del Sangiovese, il risultato è unico e spumeggiante.

FERMENTAZIONE: Spontanea

VOL. 10,9%  **IBU** 21

F.TO 75 cl x 1 - **COD.** 353



CORTIGIANA BLANCHE BIRRA DEL BORGO

STILE: *Blanche / Witbier*

Come una dama d'altri tempi la Cortigiana usa le sottili armi della seduzione per conquistare ogni palato. Luppatura moderata, speziatura nelle ultime fase della bollitura è ben presente: ai classici coriandolo e scorza d'arancia aggiungiamo anche una buona dose di zenzero.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,5%  **IBU** 8

F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 384



LISA BIRRA DEL BORGO

STILE: Lager

Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Colore dorato brillante. In bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato per chiudere con un finale pulito che invita ad un secondo sorso.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.		IBU
5,0%		20

FTO 33 cl x 12 - **COD.** 220



MALEDETTA BIRRA DEL BORGO

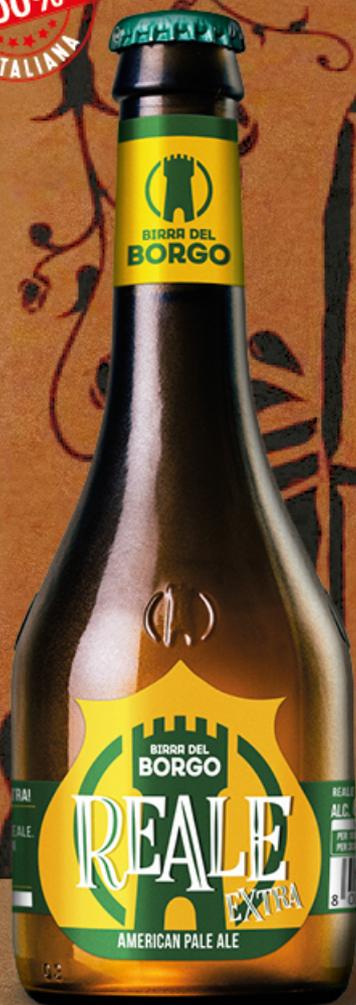
STILE: Belgian Ale

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico. In bocca, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.		IBU
6,2%		31

FTO 33 cl x 12 - **COD.** 241



REALE EXTRA BIRRA DEL BORGO

STILE: *American Pale Ale*

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla ReAle. I profumi vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso una sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,4%  IBU 75

F.TO 33 cl x 12 - COD. 259



MY ANTONIA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Imperial Pilsner*

Luppoli europei e americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda "tosta", proprio come la protagonista del romanzo di Willa Cather.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5%  IBU 76

F.TO 33 cl x 12 - COD. 267



GENZIANA BIRRA DEL BORGO

STILE: *Spiced Ale*

Le radici di genziana sono utilizzate in un'infusione di 2 minuti durante la bollitura. Sentori pepati, di sottobosco e floreali. In bocca il primo impatto è mieloso, seguito da sentori di radici, pepe e frutta a polpa gialla. Il retrogusto è delicato ma molto persistente.

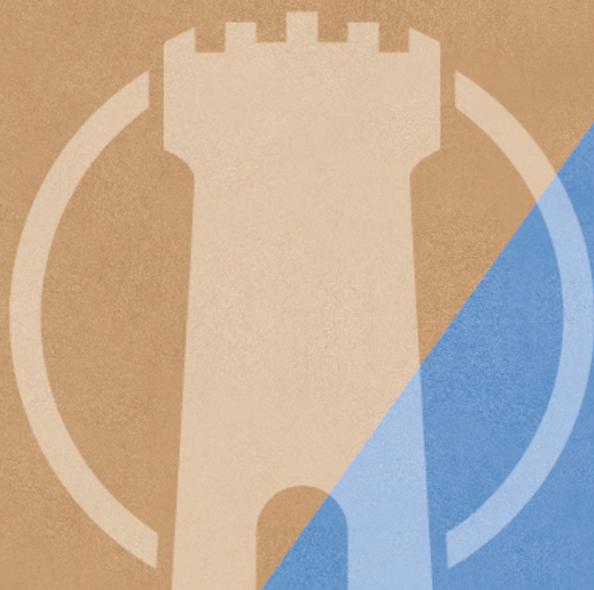
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,2%  IBU 25

F.TO 33 cl x 12 - COD. 397

BIRIMPORT

— BEVERAGE • WINE • FOOD —



birradelborgo



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