



Le nostre birre artigianali: LE ITALIANE



Birra del Borgo

Il romanzo di Birra del Borgo ha inizio nel 1999 quando l'homebrewer Leonardo di Vincenzo, nel pieno degli studi accademici alla facoltà di biologia all'università di Roma, decide di approfondire in maniera più concreta la propria passione: la birra artigianale. Cominciano così i viaggi in Europa per approfondire gli stili più caratteristici e studiarne la ricca tradizione. Dopo diverse esperienze con realtà artigianali italiane e straniere, decide di rinunciare al curriculum accademico per dedicarsi completamente alla realizzazione del proprio sogno. Nasce così, nel 2005, a Borgorose (Rieti), Birra del Borgo. Le prime realizzazioni sono volte a rappresentare stili di matrice belga ed inglese (Real Ale) e, nel 2009, viene inaugurato il nuovo birrificio di Spedino, poco distante da quello già esistente: un gioiello di tecnologia, razionalmente impeccabile, con un laboratorio interno per le verifiche qualitative e lo sviluppo dei lieviti. Nel 2013, il vecchio birrificio di Collorosso, è stato tramutato in un'impeccabile gueuzerie in stile belga per sperimentazioni a fermentazione spontanea, invecchiamenti in botte, produzioni limitate, ecc. Questo birrificio, nel quale vengono utilizzati anche ingredienti legati al territorio, rinomato ed apprezzato sia nella nostra penisola sia all'estero, ha saputo coniugare stili classici, stagionali e sperimentali con l'estro e la raffinatezza tipicamente italiana.

Premi e riconoscimenti:

- Miglior birrificio italiano nel 2015 secondo *l'Associazione Culturale Unionbirrai*.



ReAle

Nazionalità: Italia
Tipologia: American Pale Ale
Colore: Ambrato
Gradi: 6,4
Formato: 33 Cl.
Formato: 75 Cl.

Primogenita del birrificio, nel bicchiere si presenta con una veste ambrata coronata da una schiuma color panna, fine, cremosa e di media persistenza. Al naso promana note agrumate, speziate, di frutta tropicale, caramello, resina e malto. Sensazioni che sono riproposte anche al palato dove, assieme ad una frizzantezza bassa ed un corpo medio, è evidente l'utilizzo di luppoli aromatici del nuovo mondo che influenzano anche la sapidità, devolvendo note di frutta esotica ed agrumi. Corredata da una pregevole bevibilità, si congeda con un lungo retrogusto caratterizzato da un amaro deciso e costante.



Duchessa

Nazionalità: Italia
Tipologia: Saison / Farmhouse Ale
Colore: Dorato opalescente con riflessi arancio
Gradi: 5,8
Formato: 33 Cl.
Formato: 75 Cl.

Prodotta con il farro, tradizionalmente coltivato nel territorio del Parco Regionale dei Monti della Duchessa, nel bicchiere si presenta dorata con riflessi aranciati, opaca e con un cappello di schiuma biancastra abbastanza ritrosa e fine di media persistenza. Promana fragranze fruttate, floreali e di cereali (farro), con una leggera speziatura e una discreta nota agrumata. Con una carbonatazione ed un corpo medio-leggero, al palato è molto simile all'olfatto: si aggiungono dolci note di miele. Dissetante, fresca e beverina, con un lungo retrogusto dove fa capolino una leggera nota amara ed acidula.

My Antonia



Nazionalità: Italia

Tipologia: Strong Lager / Imperial Pils

Colore: Dorato pallido con riflessi tendenti all'arancio

Gradi: 7,5

Formato: 33 Cl.

Formato: 75 Cl.

Realizzata con Sam Calagione del birrificio americano Dogfish Head, appare di colore dorato pallido con riflessi tendenti all'arancio e coronata da una schiuma bianca fine, copiosa e di lunga persistenza. Naso con note di frutta tropicale, agrumi, cereale, spezie e sentori floreali e resinosi, ben amalgamati. Al palato è abbastanza carbonata con un corpo rotondo e sufficientemente robusto; la cospicua sapidità luppolata (agrumi, frutta e toni erbacei), travolge le note di caramello e miele. Una birra affascinante con un lungo retrogusto dove convivono elegantemente toni dolci ed amari.

Premi e riconoscimenti:

- RateBeer la inserita nel "The Best Beers 2013" conferendogli la medaglia di bronzo nella categoria "Strong Pale Lager/Imperial Pils".