BIRRIFICIO CIVALE

Kategorie: Brauerei
Beschreibung der Aktivitäten: 2009 begannen Daniele Cosenza und Vincenzo Civale in einer renovierten Brauerei mit der Herstellung exzellenter Biere. Die Brauerei beherbergt eine eigens angefertigte Brauanlage sowie Räume für Verkostungen und Treffen mit Brauern. Ihr Geheimnis? Mittelhartes Wasser aus der Region, zweizeiliges Gerstenmalz aus Deutschland und Belgien, speziell abgestimmte Hopfenmischungen und für jeden Brauvorgang frisch gezüchtete Hefen. So entstanden Alica, ein leichtes und durstlöschendes Lager mit einem feinen, fruchtigen Aroma; Tempore, ein Lager mit Orangennoten, einem zitrusartigen Aroma und einem angenehm bitteren Nachgeschmack; Mervisia, ein von englischen Pale Ales inspiriertes, runderes Rotbier mit ausgeprägten Karamellnoten; Virtute, ein goldenes, ausgewogenes und vollmundiges Bier; und Ulula, ein rubinrotes Bier mit kräftigen, kräuterartigen Aromen und einem anhaltenden bitteren Nachgeschmack, der durch eine Mischung aus europäischen und amerikanischen Hopfensorten entsteht. Das Sortiment wird durch zwei dunkle Biere abgerundet: Imperiosa mit 10 % Alkoholgehalt ist ein süffiges, warmes Bier mit Noten von Kaffee und Schokolade; Spinettas Mayno ist ein leichtes Stout, inspiriert von seinen irischen Vorbildern. Moonrise, das nur im Winter gebraut wird, ist von den starken Bieren belgischer Klöster inspiriert. Dieses bernsteinfarbene Bier mit 9 % Alkoholgehalt ist weich, vollmundig und fein gewürzt – perfekt, um sich an kalten Wintertagen aufzuwärmen.

(Foto von der Facebook-Seite der Brauerei)
Telefon: +39 (0131) 618.250
E-Mail: info@birrificiocivale.it
Hersteller: si
geführte Besichtigungen: Ja

Links

http://www.birrificiocivale.it

Foto

