BIRRIFICIO CIVALE

Catégorie: Brasserie
Description activités: Daniele Cosenza et Vincenzo Civale ont commencé, en 2009, à produire de la bière excellente dans une usine rénovée, ayant une installation sur mesure et des locaux pour des cours de dégustation et des rencontres avec les brasseurs. Les secrets? L'eau de dureté moyenne du territoire, le malt d'orge à deux rangs importé d'Allemagne et de Belgique, un mélange de houblons selon les exigences et des levures "fraîches" à chaque production. C'est ainsi qu'on produit nos bières: l'Alica, blonde, légère et désaltérante, avec un bouquet délicat et fruité; la Tempore, à la couleur blonde veinée d'orange, au parfum d'agrumes et avec un agréable arrière-goût amer; la Mervisia, rouge qui s'inspire des bières Pale Ale anglaises, plus ronde et avec d'intenses notes caramélisées. Et puis encore la Virtute, dorée, équilibrée et corsée; la Ulula, à la couleur rouge rubis, aux arômes piquants d'herbes et avec un intense arrière-goût amer, que lui a donné le mélange de houblons européens et américain. Deux bières noires complètent la gamme: l'Impérieuse avec 10% d'alcool, est une bière de méditation, chaleureuse et accueillante, avec des notes de café et chocolat; la Mayno della Spinetta est une Stout légère inspirée des bières irlandaises. La bière Moonrise est brassée seulement en hiver et s'inspire des fortes bières belges d'abbaye. Ambrée 9 %, veloutée, corsée et délicatement épicée, elle est parfaite pour réchauffer les froides journées d'hiver.

(photo tirée de la page Facebook de la pâtisserie)
Téléphone: +39 (0131) 618.250
E-mail: info@birrificiocivale.it
Visites guidées: Oui
Producteur: si

Links

http://www.birrificiocivale.it

Photo

