BIRRIFICIO CIVALE

Categoria: Birrificio
Descrizione attività: Daniele Cosenza e Vincenzo Civale, nel 2009, hanno iniziato a produrre birra eccellente in uno stabilimento rimodernato, che ospita un impianto su misura e locali per corsi di degustazione e incontri con birrai. I segreti? L'acqua di durezza media del territorio, malto d'orzo distico importato da Germania e Belgio, luppoli miscelati a seconda delle esigenze e lieviti generati "freschi" a ogni produzione. Nascono così l'Alica, bionda leggera e dissetante, dall'aroma delicato e fruttato; la Tempore, dal colore biondo con venature arancioni, profumo agrumato e con un piacevole retrogusto amaro; la Mervisia, rossa che trae ispirazione dalle Pale Ale inglesi, più rotonda e dalle decise note caramellate; la Virtute, dorata, equilibrata e di buon corpo; la Ulula dal colore rosso rubino, con profumi erbacei pungenti e un consistente retrogusto amaro, donatole dal mix di luppoli europei e americani. Completano la gamma due nere: l'Imperiosa, con i suoi 10% Alc, è da meditazione, calda e avvolgente con note di caffè e cioccolato; la Mayno della Spinetta è una Stout leggera, ispirata alle omologhe irlandesi. La birra Moonrise, prodotta solo in inverno e ispirata alle forti birre prodotte nei monasteri belgi. Ambrata da 9%, morbida, corposa e delicatamente speziata, perfetta per scaldare le fredde giornate invernali.

(foto dalla pagina Facebook del birrificio)
Telefono: +39 (0131) 618.250
E-mail: info@birrificiocivale.it
Visite guidate: Si
Produttore: si

Links

http://www.birrificiocivale.it

Foto

