

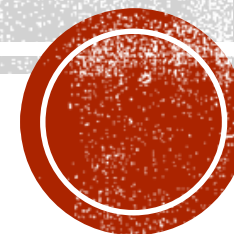
NATALE 2020

BIRRA ARTIGIANALE PER CORPO E SPIRITO



SAN BIAGIO

A . D . 1 3 3 3



MAGNUM & C.



SAN BIAGIO

A. D. 1333

La nostra birra Noel



TIPOLOGIA

Belgian Golden Ale

COLORE

Chiaro, naturalmente velato

CATEGORIA LEGALE

Birra doppio malto

CARATTERISTICHE

Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

7% vol

FERMENTAZIONE

Alta, rifermentata in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, camomilla selvatica



UNA CONFEZIONE REGALO


SAN BIAGIO
A.D. 1333



Confezioni da 2 o 4 bottiglie



PER TROVARE LA MIGLIORE



SAN BIAGIO

A . D . 1 3 3 3



Monasta 2.0 Ipa

Abbiamo creato una birra, che seguisse le nuove tendenze, mantenendo la nostra vocazione.

Una birra moderna (IPA) con un occhio al passato, l'impiego di luppoli di nuove generazioni uniti a tecniche antiche ha dato origine alla nostra MONASTA 2.0. Luppoli americani e tedeschi, rigorosamente dosati a freddo, permettono di assaporare aromi agrumati ed erbacei. Fresca per il palato e dissetante per la gola.

Una nuova esperienza Monastica.

Doppio malto (6,5% alc.) ambrata. Temperatura per la degustazione 7/8°C

Jubilo

Questa birra prende il nome dal sentimento che ha suscitato in noi quando l'abbiamo assaggiata per la prima volta; è stato un Giubilo per le nostre papille gustative. Birra scura di alta gradazione alcolica. Gli otto gradi alcolici si sentono nel calore che si sprigiona nel corpo quando si degusta questa birra. Abbiamo voluto chiamarla "la birra del Maestro" dedicandola al nostro birraio Giovanni Rodolfi, ideatore di tutto il progetto.

Birra doppio malto (8%alc) scura. Temperatura per la degustazione 10°C

Hiems

Ogni anno nel periodo che precede l'inverno creiamo una nuova ricetta questa, è quella dedicata al 2019.

Ideale per rinfrescare i palati d'inverno, questa birra usa i lieviti di alta fermentazione che la rendono piacevole al palato per la sua corposità da degustare in bicchieri a coppa, si presenta corposa e strutturata. I Luppoli aromatici contribuiscono a rendere piacevole la bevuta senza essere troppo invadenti.

Birra speciale (5,6%alc) chiara. Temperatura per la degustazione 7/8°C



UN PO' DI SPIRITO



ELIXIR
Pure Malt Whisky Lt.0,5



ONDINA
L'Acquavite di birra



REGALA L'ESPERIENZA MONASTICA



SAN BIAGIO

A. D. 1333

- Week-end x due persone con trattamenti/visita birrificio/cena degustazione



BUON NATALE

Azienda Agricola Monastero di San Biagio SS

Località Lanciano 42 – 06025 NOCERA UMBRA (PG)

ordini@birrasanbiagio.com

Marianna 360 102 1346

Cleonice 371 134 4604

Birrificio 0742 81 36 46

