



CALIGOLA®



**Benvenuti in
Birrificio Caligola**

Marco Sola

**BIRRA
ARTIGIANALE
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

Il processo di produzione delle nostre birre, pur tenendosi al passo con le più moderne tecnologie a disposizione, rispetta la tradizione birraria che da millenni ci regala una bevanda ritenuta dagli antichi quasi magica e senza dubbio curativa. Le materie prime e i prodotti utilizzati vengono forniti dalle più selezionate aziende produttrici del settore.

Il **processo di rifermentazione in bottiglia** cui sono sottoposte tutte le nostre birre dá origine ad una spontanea formazione di fondo, composta da cellule dormienti di lievito vivo. Tale formazione non é dannosa né tantomeno sgradevole.

TUTTE LE NOSTRE BIRRE SONO SOGGETTE A NATURALE INVECCHIAMENTO IN QUANTO PRODOTTI GENUINI E ASSOLUTAMENTE PRIVI DI CONSERVANTI

INCITATUS®



**BIRRA AMBRATA
RIFERMENTATA
IN BOTTIGLIA**

75 cl

150 cl

É una birra speciale che lega la complessità di una birra ad alta gradazione alle caratteristiche dell'acqua costituzionale di agrumi prodotta da agricoltura biologica.

Dall'importante grado alcolico e dal gusto particolarmente complesso e sfaccettato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero grezzo di canna, acqua costituzionale da agricoltura biologica.

Abbinamenti suggeriti: pasticceria secca, formaggi blu o molto stagionati, tartufo, caviale.

Alc. 10,0%

Bicchieri consigliato: coppa

Temperatura di servizio: tra +8° e +10° C

FUMIFICUS

CASTANEA

FESTUM



DOMUS PATRIS®



BIRRA ROSSA RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

33 cl

75 cl

150 cl

È una birra rossa dal gusto intenso ma equilibrato, di buon corpo e grado alcolico, nella quale hanno subito risalto le note speziate del lievito.

Adatta a serate di festa o all'accompagnamento di piatti saporiti.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero grezzo di canna.

Abbinamenti suggeriti: formaggi stagionati, carni rosse, arrostiti, selvaggina.

Alc. 7,5%

Bicchieri consigliato: coppa

Temperatura di servizio: tra +8° e +10° C

DOMUS FILIUS

Dagli spiccati sentori di tostato, caramello e luppolo, il cui amaro mai troppo aggressivo accompagna serate di piacevole relax o meditazione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, fiocchi d'avena, zucchero grezzo di canna.

Abbinamenti suggeriti: selvaggina, pasticceria secca, salumi, affumicati.

Alc. 6,0%

Bicchieri consigliato: pinta

Temperatura di servizio: tra +8° e +10° C

BIRRA NERA RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA



33 cl

75 cl

FRUMENTUM



BIRRA BIANCA RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

33 cl

75 cl

Dalle connotazioni complesse per il suo genere, unisce le materie prime provenienti dalla zona di produzione alle spezie orientali con cui viene aromatizzata. Particolarmente rinfrescante è indicata per il consumo estivo e come aperitivo.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento, luppolo, lievito, zucchero grezzo di canna, buccia d'arancia, coriandolo.

Abbinamenti suggeriti: pizze, stuzzichini da aperitivo, carni bianche, focacce, salumi ed affettati vari.

Alc. 4,5%

Bicchieri consigliato: flute

Temperatura di servizio: tra +4° e +6° C

ILIA

È una birra in cui spiccano profumi floreali ed in prevalenza agrumati dai quali spicca un amaro dalle tonalità volutamente morbide e rotonde che la rendono particolarmente bevibile.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, fiori d'arancio, zucchero.

Abbinamenti suggeriti: formaggi freschi, primi piatti, pizza, focacce, frittate, carni bianche.

Alc. 5,0%

Bicchieri consigliato: calice a chiudere

Temperatura di servizio: tra +6° e +8° C

BIRRA CHIARA RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA



33 cl

75 cl