

BIRRA ARTIGIANALE



BIRRA ARTIGIANALE
CRUDA NON FILTRATA
E NON RIFERMENTATA



*“Bevi bene
bevi Bona”*

www.birraartigianalebona.com

AUGUSTA

bianda pilsner

In stile Lager, prodotta in bassa fermentazione. "Augusta" si presenta con un colore oro tendente all'ambra, limpida con una cremosa e densa schiuma.

Il suo aroma ricco è avvolto da un complesso profumo di malto, spezie e bouquet floreali per la varietà di luppoli utilizzati.

Sapore:

al palato dona un complesso gusto di malto con una pronunciata e leggera amarezza rotonda che non si protrae a lungo. Birra complessa e ben rotonda, rinfrescante con una bassa carbonazione.

Caratteristiche:

O.G. "Original Gravity": 1053
F.G. "Final Gravity": 1017
IBU "Unità di amaro": 40
SRM "Unità di colore": 4
Grado Plato: 13°PI
ABV "Alcool by Volume": 4,8%
Temperatura di servizio: + 6° C
Formati: cl 33 - cl 75

Tipologia di bicchiere per il servizio: "Calice a chiudere" per evidenziare schiuma e perlage nonché la limpidezza della birra.

Abbinamenti:

perfetta con piatti freschi e leggeri come pizza, torte salate, ideale anche con crostacei e pesce grigliato. Ottima anche come aperitivo.

MEGARA

rossa doppio malto

In stile Scotch Ale, prodotta in alta fermentazione. "Megara" si presenta con un colore ambrato scuro spesso con riflessi rubino, e con una persistente schiuma mediamente densa. Il suo aroma è profondamente maltato con gusto di caramello evidente e aromi tostati che aggiungono complessità e corpo.

Sapore:

al palato dona un equilibrato ma intenso sapore maltato con un apparente gusto di caramello e sentori di banana. Birra ricca con un corpo pieno e strutturato con sapori equilibrati ed una bassa carbonazione.

Caratteristiche:

O.G. "Original Gravity": 1074
F.G. "Final Gravity": 1020
IBU "Unità di amaro": 20
SRM "Unità di colore": 25
Grado Plato: 18°PI
ABV "Alcool by Volume": 7,2%
Temperatura di servizio: + 7° C
Formati: cl 33 - cl 75

Tipologia di bicchiere per il servizio: "Coppa" con la forma emisferica consente di accogliere una copiosa schiuma ed esalta i complessi aromi.

Abbinamenti:

perfetta con primi piatti elaborati, formaggi di media stagionatura anche a pasta molle (gorgonzola dolce bianco, brie, camembert), carni rosse, arrosti importanti.

SVEVA

nera stout

In stile Irish Stout, prodotta in alta fermentazione. "Sveva" si presenta con un colore molto scuro ed una schiuma mediamente densa dal colore beige-nocciola. Il suo aroma è tostato ed intenso, dal gusto deciso tendenzialmente amaro, con una gradazione alcolica non troppo pronunciata.

Sapore:

al palato il grado di tostatura dei malti utilizzati dona quel caratteristico aroma di abbrustolito che racchiude in sé anche note di caffè, liquirizia e cioccolato. Persistente, densa e corposa la schiuma dal colore beige-nocciola. Birra dal sapore intenso e forte con una struttura corposa ed una bassa carbonazione.

Caratteristiche:

O.G. "Original Gravity": 1056
F.G. "Final Gravity": 1014
IBU "Unità di amaro": 40
SRM "Unità di colore": 60
Grado Plato: 14°PI
ABV "Alcool by Volume": 5,6%
Temperatura di servizio: + 8° C
Formati: cl 33 - cl 75

Tipologia di bicchiere per il servizio: "Pinta" con la sua forma valorizza ed esalta la cremosità della schiuma esaltandone la densità della birra.

Abbinamenti:

perfetta con ostriche e aringhe, formaggi stagionati, stufati, dessert al cacao o crostate di marmellate ai frutti rossi e cioccolato fondente.

XIFONIA

bianda weiss

In stile Weiss nota anche come "birra di frumento" o "Blanche" prodotta in alta fermentazione. "Xifonia" si presenta con un colore oro antico opalescente, ed una schiuma abbondante e persistente. Il suo aroma è intenso e fruttato, con una frizzantezza a grana fine ed un sapore poco accentuato di luppolo.

Sapore:

al palato si mostra armoniosa e fresca, moderatamente acidula e dissetante con un apparente gusto fruttato di banana, mela matura e chiodi di garofano. Birra dal corpo ben strutturato con un fragrante aroma di frutta e lieviti freschi ed una bassa carbonazione.

Caratteristiche:

O.G. "Original Gravity": 1053
F.G. "Final Gravity": 1017
IBU "Unità di amaro": 15
SRM "Unità di colore": 8
Grado Plato: 13°PI
ABV "Alcool by Volume": 4,8%
Temperatura di servizio: + 7° C
Formati: cl 33 - cl 75

Tipologia di bicchiere per il servizio: "Weizenglas". Permette lo sprigionarsi dell'abbondante schiuma delle birre di frumento senza però, farla fuoriuscire esaltando il perlage ed il colore oro opalescente classico nelle Waizen.

Abbinamenti:

perfetta con pizza, antipasti di pesce, salumi e formaggi freschi, insalate miste e dessert alla frutta. Ottima anche come aperitivo.

Birra Bona nasce dal connubio di due elementi fondamentali: esperienza da oltre cinquant'anni nella produzione di bevande e passione per l'arte birraia.

L'azienda si pone come obiettivo quello di offrire un prodotto dall'elevato standard qualitativo, mantenendo inalterato quel processo di produzione artigianale che contraddistingue la nostra birra dalle classiche commerciali.

Lo standard qualitativo viene garantito in tutta la sua filiera: dall'approvvigionamento, con una scelta accurata delle materie prime, sino allo stoccaggio del prodotto finito a temperatura controllata avvalendosi in tutti i processi di impianti tecnologici che ne garantiscono salubrità, naturalezza e stabilità nel tempo.

Tutte le nostre birre sono crude e non vengono sottoposte a nessun processo di pastorizzazione, filtrazione e rifermentazione.

Le nostre birre sono state battezzate con nomi che evidenziano il lembo di terra in cui sono state pensate e sapranno regalare momenti di piacere durante i pasti, esaltando al palato sapori ed emozioni unici nel loro genere.

La nostra Mission:

"Birra e qualità senza compromessi"

"... la birra è una espressione dello spirito umano, la tecnica è uno strumento per crearla, la psicologia aiuta a venderla, ma nella sua essenza rimarrà sempre una forma d'arte.."



Birra Bona di A. Bona, Contrada Cozzo Filonero snc - 96011 Augusta (SR) - P.Iva 01777010891 - Tel +39 389 9896563 - info@birraartigianalebona.com

