

Giovedì 22 ottobre ore 20
serata di degustazione
birre artigianali San Biagio
condotta dal Mastro Birraio
Giovanni Ridolfi



EAT

FOOD & BEVERAGE

Via San Lorenzo 19 , Viterbo - ☎ 0761324592



SAN BIAGIO

A . D . I 3 3 3

L'unica Birra Artigianale di ispirazione Monastica

Non filtrata, non pastorizzata,
rifermentata in bottiglia.

All'interno dell'Azienda Agricola Biologica del Monastero di San Biagio nasce *la prima Birra di ispirazione monastica*, nei luoghi che furono meta di San Francesco.

Da una ricerca storica sulla vita dei monasteri, una bevanda che ne rispecchia la natura mistica e produttiva e, come un tempo, ancora oggi vuole essere nutrimento e ristoro.

Dal Monastero di San Biagio, ancora oggi come una volta, prendono vita prodotti unici come l'orzo biologico che, trasformato in malto, contribuisce alla creazione della nostra Birra Artigianale. Saperi e sapori che nel tempo e nelle tradizioni antichissime affondano la loro memoria...

Rispettando la migliore tradizione Brassicola, dopo la fermentazione in tini, viene imbottigliata e posta a rifermentare. Questo processo, unito al sapiente dosaggio di mosti

e alla cura durante la stagionatura, conferisce le caratteristiche peculiari espresse da colori, profumi e gusto autentici e unici.

Estrema attenzione viene impiegata nella scelta delle materie prime: i malti, ricavati dall'orzo biologico di nostra produzione, l'acqua di Nocera Umbra dalle proprietà uniche e terapeutiche, i luppoli e i lieviti delle migliori qualità.

