



**BIRRA DEL
BORGO**



LA BIRRA DI NATALE MADE IN BORGOROSE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA TRADIZIONE BRASSICOLA BELGA

Dodici riprende la secolare tradizione brassicola belga delle birre di Natale, dette anche **Christmas Ale**. Si tratta di birre stagionali, perché vendute nel periodo delle feste natalizie, dalla gradazione molto alcolica e **ottima per accompagnare i classici dolci natalizi**. Dal sapore speziato e fruttato.

UVETTA, SCORZA D'ARANCIA E CARMELLO

Il nome 25 Dodici rimanda alle festività natalizie. Come da migliore tradizione, **aromi e sentori sono quelli tipici del periodo natalizio**: uvetta, scorza d'arancia, frutta secca, agrumi, miele, caramello e ribes. Al naso si rivela con note calde ed avvolgenti, mentre in bocca i sentori iniziali di caramello e miele di castagno lasciano subito il posto al fruttato di ciliegia e ribes, con un piacevole amaro finale.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

25 Dodici è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.



**BIRRA DEL
BORGO**

LA BLANCHE CON STILE ITALIANO



STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

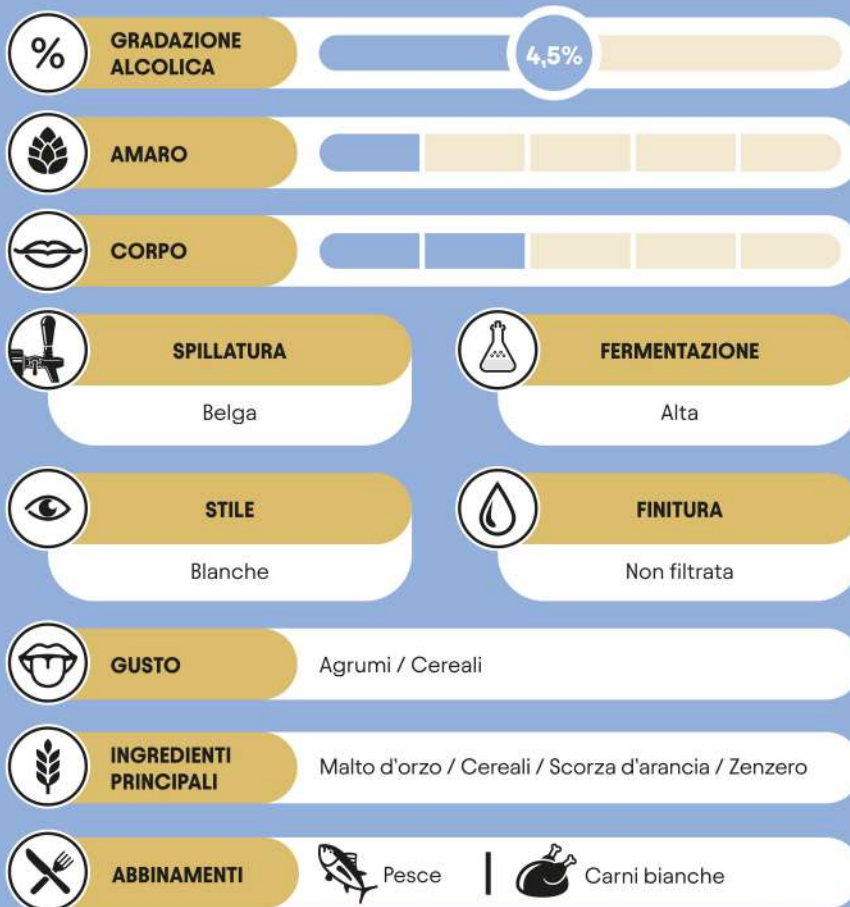


IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA BLANCHE TUTTA ITALIANA

La Cortigiana di Birra del Borgo è una BLANCHE reinventata con uno stile tipicamente italiano. I sentori del tutto innovativi sono dati dall'aggiunta al mix di malto d'orzo di cereali alternativi come il grano saraceno tartarico, il farro dicocco e i fiocchi d'avena. In bollitura viene poi aggiunta una buona dose di Zenzero, coriandolo e scorza d'arancia. Il risultato è una **birra freschissima, morbida ed elegante, dall'inconfondibile profilo speziato e fruttato.**

BIRRA E SALUTE

Le Blanche come Cortigiana sono ricche di lievito e vitamina B, oltre ad avere un basso grado alcolico. **Nel XVII e XVIII secolo i medici avevano l'abitudine di prescriverle per aiutare le persone affette da carenza vitaminica** poiché si riteneva avessero proprietà integrative.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Cortigiana è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare **tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale.** Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.



**BIRRA DEL
BORGO**

LA BIRRA DA MEDITAZIONE



STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

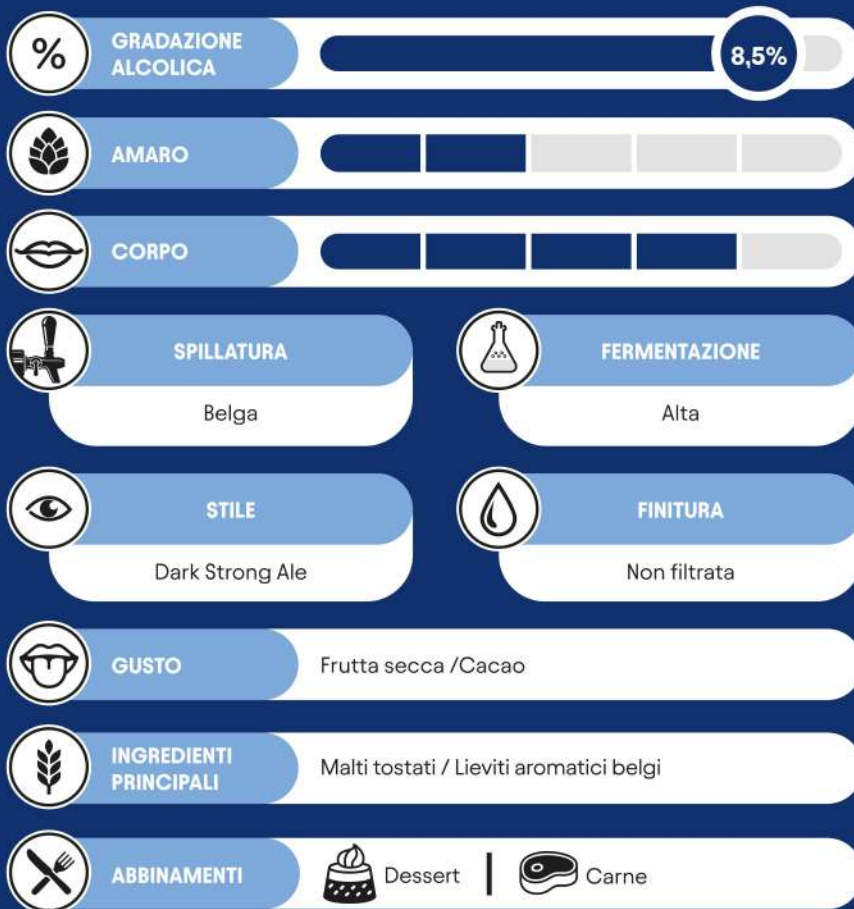


IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA BIRRA DA MEDITAZIONE

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, grazie alla sua struttura e all'elevato tenore alcolico, la **Ducale è la tipica birra da meditazione ma si presta anche ad accompagnare sostanziosi banchetti**. Dal colore scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Al palato è dolce, rotonda e di buon corpo ma risulta piacevole da bere con il suo finale di cacao e note tostate.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La **Ducale** è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BELGIAN STRONG ALE

Le **Belgian Dark Strong Ale** sono birre scure, piuttosto alcoliche, dal profilo aromatico intenso e complesso. Hanno solitamente una schiuma generosa, persistente e fine, oltre a intensi sentori di caramello, miele di castagno, pane di segale, e soprattutto frutta secca e sotto spirito. L'**elevata gradazione alcolica** è uno dei tratti distintivi di queste birre, ma nelle migliori versioni di questo stile sembra un caldo abbraccio. Può anche aiutare a rendere il corpo più lieve e donare bevibilità. Tutta questa opulenza è adeguatamente bilanciata da una caratteristica secchezza finale, piuttosto che dalla limitata amarezza del luppolo. In ogni caso, le Belgian Dark Strong Ale non dovrebbero essere stucchevoli e dolci ed evitare qualsiasi finale con note di liquirizia o sciroppose.



**BIRRA DEL
BORGO**



L'ELEGANZA DEL FARRO DEI MONTI DELLA DUCHESSA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

BANANA, ANANAS E FRUTTA TROPICALE

Ispirata alle classiche **Saison belghe**, la Duchessa è prodotta utilizzando il farro coltivato sui **Monti della Duchessa nel comune di Borgorese**. La **schiuma abbondante e pannosa** libera **aromi fruttati** (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali. La leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una **birra fresca e piacevole**.

LA BIRRA DEGLI STAGIONALI

La Duchessa è una birra **Saison** affinata dall'inventiva italiana di Birra del Borgo. Si tratta di **un tradizionale stile di birra belga ad alta fermentazione** che, prima dell'arrivo dei moderni sistemi di refrigerazione e quando le stagioni scandivano la produzione della birra, permetteva ai birrai di fermentare nelle stagioni invernali. La Saison **veniva poi venduta in estate e consumata perlopiù dai lavoratori stagionali locali ("saisonniers")**. Per lungo tempo caduto in disuso, questo stile birraio è stato riscoperto in anni più recenti e riproposto in Italia da Birra del Borgo.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Duchessa è il perfetto esempio di come **Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale**. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.



**BIRRA DEL
BORGO**

LAGER ITALIANA NON FILTRATA



STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

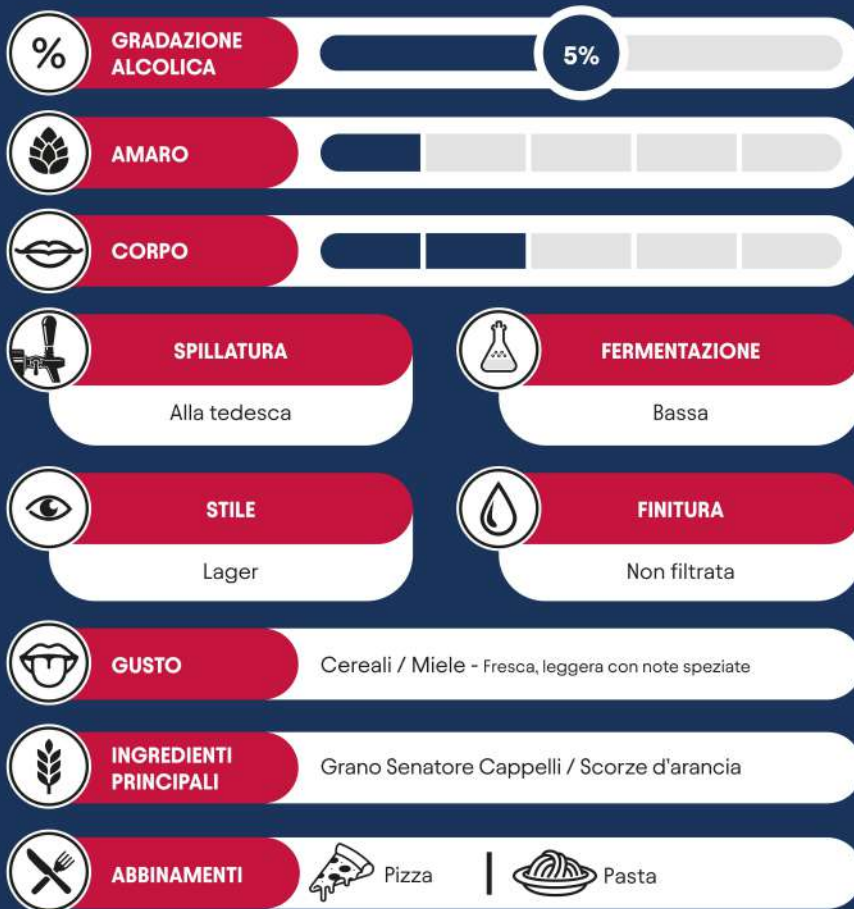


IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA LAGER FUORI DAL COMUNE

Con LISA Birra del Borgo ripensa il mondo delle Lager tradizionali. Il **grano italiano Senatore Cappelli** la rende morbida e intensa, mentre la **scorza d'arancia** aggiunge freschezza e leggerezza. Dorata e non filtrata, elegante ma decisa, è caratterizzata da note erbacee e fruttate accompagnate da delicati sentori di cereali e crosta di pane. Prende spunto dalla tradizione della bassa fermentazione per regalare una nuova e moderna esperienza di birra italiana.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LISA è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare **tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale**. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

COUNTRY WINNER

Nel 2020 LISA ha vinto ai **World Beer Awards** il prestigioso titolo di "Country Winner", classificandosi così come **la migliore birra lager a livello internazionale**. Si tratta del concorso di birra più autorevole al mondo, un enorme risultato per un birrifico italiano.



BIRRA DEL
BORGO

MALEDETTAMENTE BUONA



STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

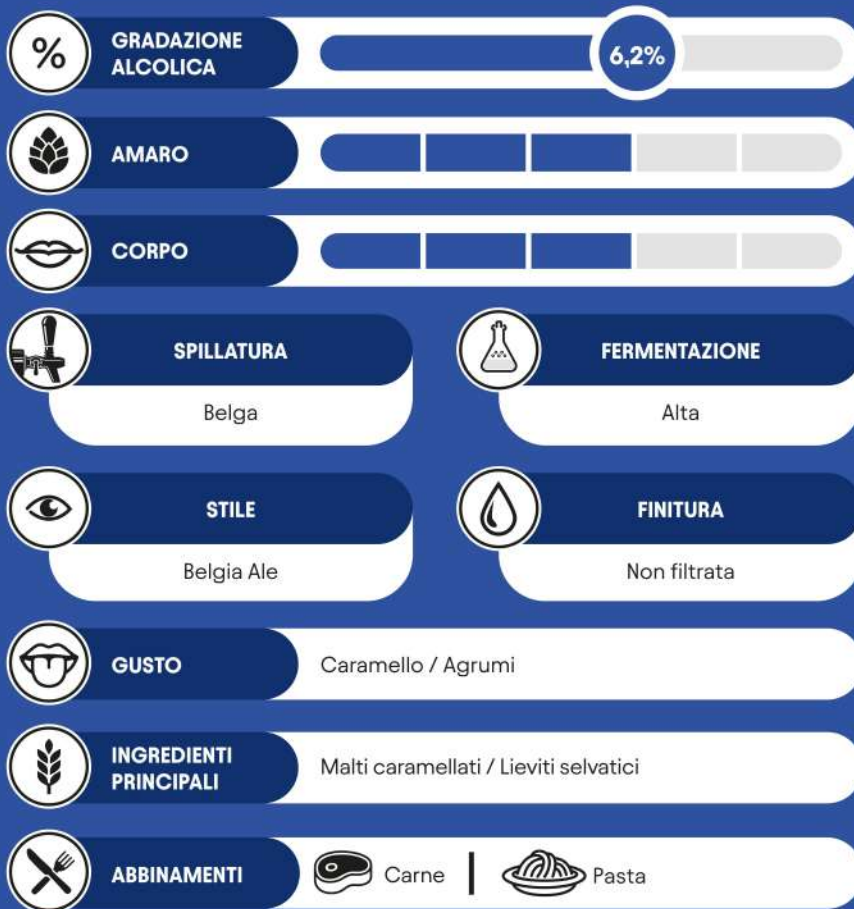


IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

MIELE, CARMELLO E AGRUMI

Maledetta nasce dall'incontro tra la cultura brassicola belga e quella anglosassone. La **decisa luppolatura** di scuola inglese si sposa alla perfezione con le **note fruttate e floreali di grande intensità e complessità** sviluppate dalla selezione del lievito. In bocca, al sentore di miele sopraggiunge il caramello che evolve poi nell'agrumato e va a fondersi con una **piacevole nota amara e speziata**.

I LIEVITI ADDOMESTICATI

In Maledetta Birra del Borgo sperimenta un **lievito autoctono** selezionato tra quelli "catturati" lungo il corso di anni di sperimentazione tra i **Monti della Duchessa** che circondano il birrifico. Da questo lievito unico nasce una birra unica.

IL CLUB MALEDETTO

Birra del Borgo ha dedicato questa birra al sigaro toscano e al club Maledetto Toscano, aggregazione spontanea di appassionati del mondo del sigaro. Questo perché gli **aromi ed i sentori di Maledetta esaltano il momento di degustazione del sigaro**.



**BIRRA DEL
BORGO**



IL SORPRENDENTE INCONTRO TRA ITALIA E USA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrifico non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.



ORIGINI

**Borgorose,
Italia**

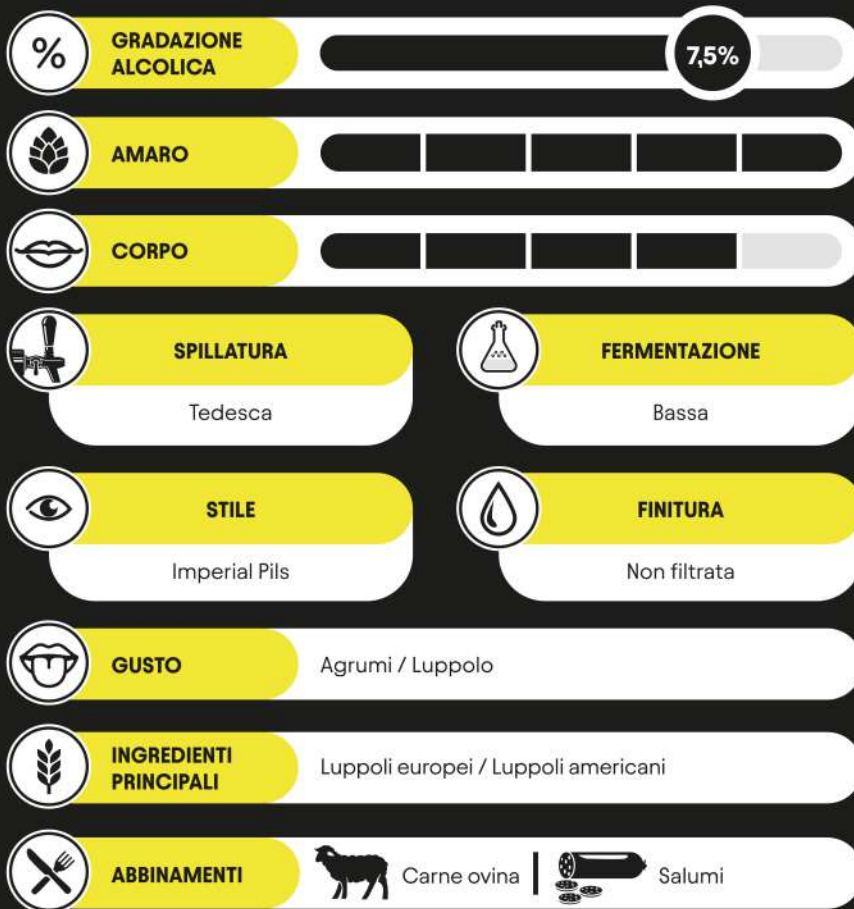


IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UN INCONTRO ESPLOSIVO

Con My Antonia Birra del Borgo rivoluziona il mondo della bassa fermentazione, addentrandosi nel mondo delle **Imperial Pils**. Luppoli europei e luppoli americani si incontrano per un dry-hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Con un grado alcolico ed un corpo decisamente più importanti rispetto alle classiche Pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

My Antonia è una delle poche birre a bassa fermentazione prodotte da Birra del Borgo, che le conferisce **un aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.

WILLA CATHER

My Antonia porta **il nome della protagonista del romanzo omonimo di Willa Cather**, scrittrice americana vincitrice di un Pulitzer. L'autrice tratteggia un personaggio curioso e sognatore, proprio come la birra che porta il suo nome.



**BIRRA DEL
BORGO**



LA REALE CON TANTO LUPPOLO EXTRA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrifico non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

**Borgorose,
Italia**

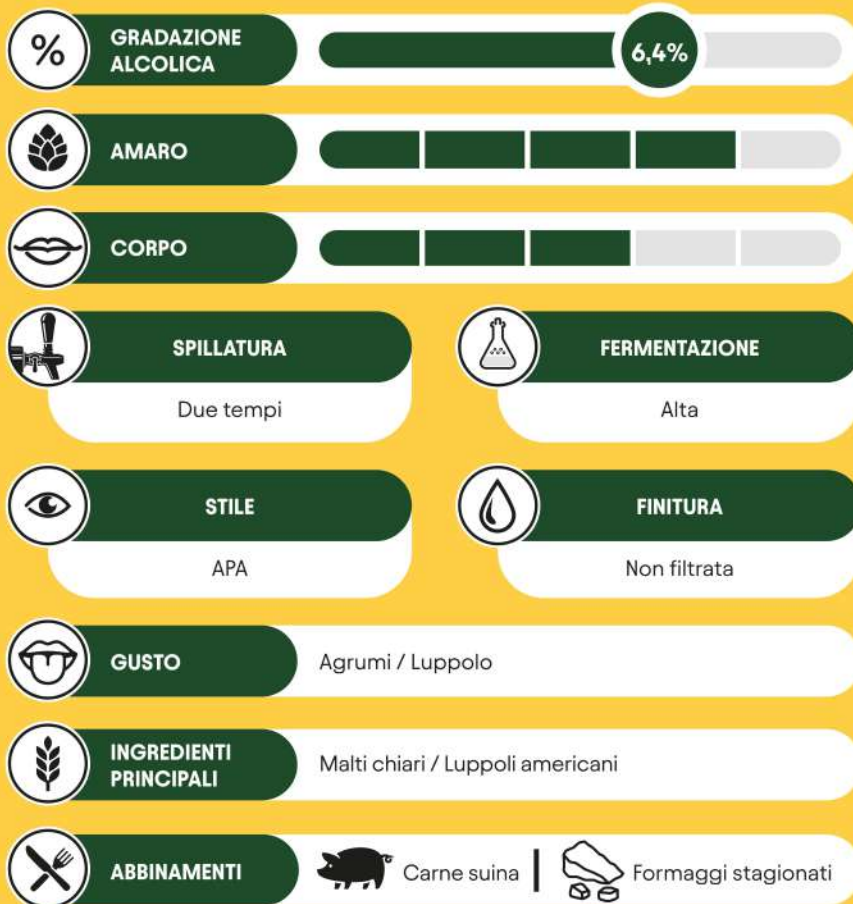


IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

IL LUPPOLO EXTRA

ReAle Extra è una variazione della classica ReAle tutta incentrata sul luppolo. Diverse varietà di luppolo vengono infatti aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose tre volte superiore rispetto alla versione classica. Il risultato è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso le papille gustative sono piacevolmente investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima nota di mandarino.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

ReAle Extra è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

AMERICAN IPA

Birra del Borgo si è ispirata alla declinazione delle "American IPA" dove il mix classico di luppoli per il Dry Hopping vede la **massiccia comparsa di luppoli USA** che si contraddistinguono per le **note più agrumate** rispetto alle classiche versioni IPA continentali. ReAle Extra, difatti, presenta un IBU di 70.



**BIRRA DEL
BORGO**



LA PRIMA, L'UNICA, L'ORIGINALE DAL 2005

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.



ORIGINI

Borgorose,
Italia



IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

ISPIRAZIONE BRITANNICA

ReAle è stata la prima birra brassata a Borgorose e ancora oggi una delle più amate. **Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi**, si contraddistingue per il suo **profumo intenso** dato dai luppoli aromatici americani. **Ambrata** con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre suadenti **note agrumate e pepate**.

LE POTENZIALITÀ DEL LUPPOLO

ReAle è una birra dall'abbondante luppolatura ispirata alle IPA inglesi. Queste nascono all'inizio dell'Ottocento, quando in pieno colonialismo i birrifici inglesi cominciano a produrre per il mercato estero birre più amare e ricche di luppolo. La maggiore presenza di luppolo consentiva infatti di aumentare la stabilità e la capacità conservativa della birra, che era quindi in grado di sopravvivere a lunghi viaggi in mare e a climi molto caldi. Il successo di queste birre si è dovuto anche al loro essere un'alternativa sicura all'acqua potabile locale oltre che un simbolo nazionale per i tanti inglesi residenti nelle colonie.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

ReAle è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche. Rispetto ai sentori delle classiche IPA inglesi qui sono evidenti le note date dai luppoli USA utilizzati.



**BIRRA DEL
BORGO**



LA BIRRA DI NATALE MADE IN BORGOROSE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



SERVIZIO

Baloon





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA TRADIZIONE BRASSICOLA BELGA

Dodici riprende la secolare tradizione brassicola belga delle birre di Natale, dette anche **Christmas Ale**. Si tratta di birre stagionali, perché vendute nel periodo delle feste natalizie, dalla gradazione molto alcolica e **ottima per accompagnare i classici dolci natalizi**. Dal sapore speziato e fruttato.

UVETTA, SCORZA D'ARANCIA E CARMELLO

Il nome 25 Dodici rimanda alle festività natalizie. Come da migliore tradizione, **aromi e sentori sono quelli tipici del periodo natalizio**: uvetta, scorza d'arancia, frutta secca, agrumi, miele, caramello e ribes. Al naso si rivela con note calde ed avvolgenti, mentre in bocca i sentori iniziali di caramello e miele di castagno lasciano subito il posto al fruttato di ciliegia e ribes, con un piacevole amaro finale.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

25 Dodici è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.



CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA TRADIZIONE BRASSICOLA BELGA

Dodici riprende la secolare tradizione brassicola belga delle birre di Natale, dette anche **Christmas Ale**. Si tratta di birre stagionali, perché vendute nel periodo delle feste natalizie, dalla gradazione molto alcolica e **ottima per accompagnare i classici dolci natalizi**. Dal sapore speziato e fruttato.

UVETTA, SCORZA D'ARANCIA E CARMELLO

Il nome 25 Dodici rimanda alle festività natalizie. Come da migliore tradizione, **aromi e sentori sono quelli tipici del periodo natalizio**: uvetta, scorza d'arancia, frutta secca, agrumi, miele, caramello e ribes. Al naso si rivela con note calde ed avvolgenti, mentre in bocca i sentori iniziali di caramello e miele di castagno lasciano subito il posto al fruttato di ciliegia e ribes, con un piacevole amaro finale.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

25 Dodici è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.



**BIRRA DEL
BORGO**

LA BLANCHE CON STILE ITALIANO



STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



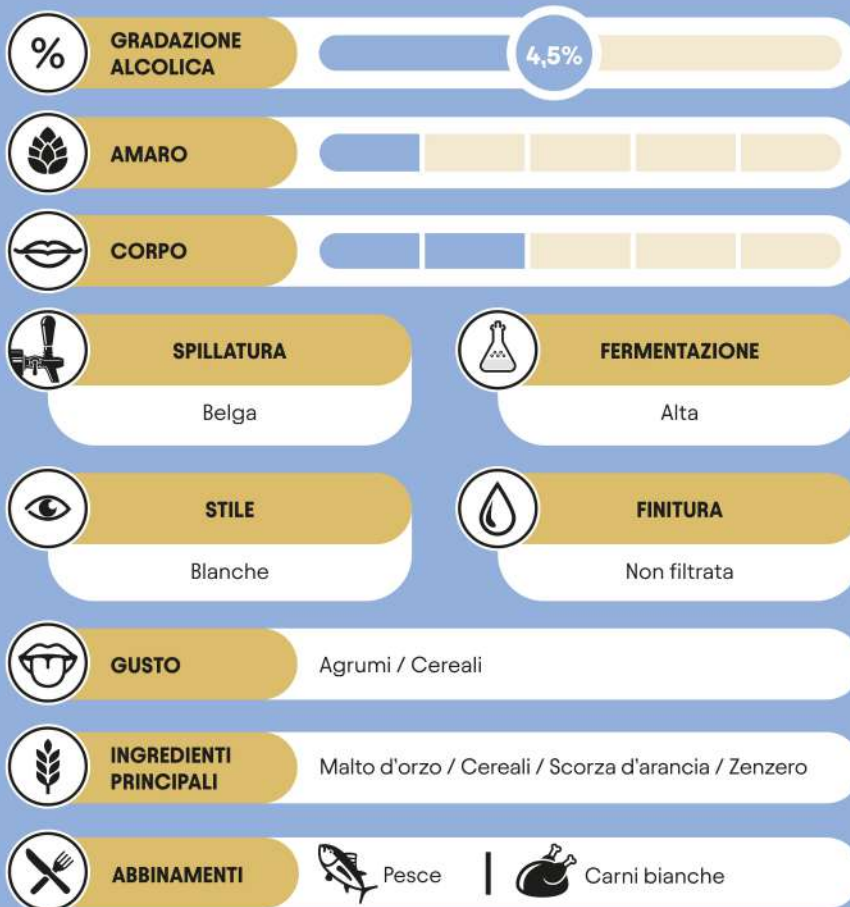
SERVIZIO

Baloon





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA BLANCHE TUTTA ITALIANA

La Cortigiana di Birra del Borgo è una BLANCHE reinventata con uno stile tipicamente italiano. I sentori del tutto innovativi sono dati dall'aggiunta al mix di malto d'orzo di cereali alternativi come il grano saraceno tartarico, il farro dicocco e i fiocchi d'avena. In bollitura viene poi aggiunta una buona dose di Zenzero, coriandolo e scorza d'arancia. Il risultato è una **birra freschissima, morbida ed elegante, dall'inconfondibile profilo speziato e fruttato.**

BIRRA E SALUTE

Le Blanche come Cortigiana sono ricche di lievito e vitamina B, oltre ad avere un basso grado alcolico. **Nel XVII e XVIII secolo i medici avevano l'abitudine di prescriverle per aiutare le persone affette da carenza vitaminica** poiché si riteneva avessero proprietà integrative.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Cortigiana è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare **tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale.** Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.



BIRRA DEL
BORGO

LA BIRRA DA MEDITAZIONE



STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



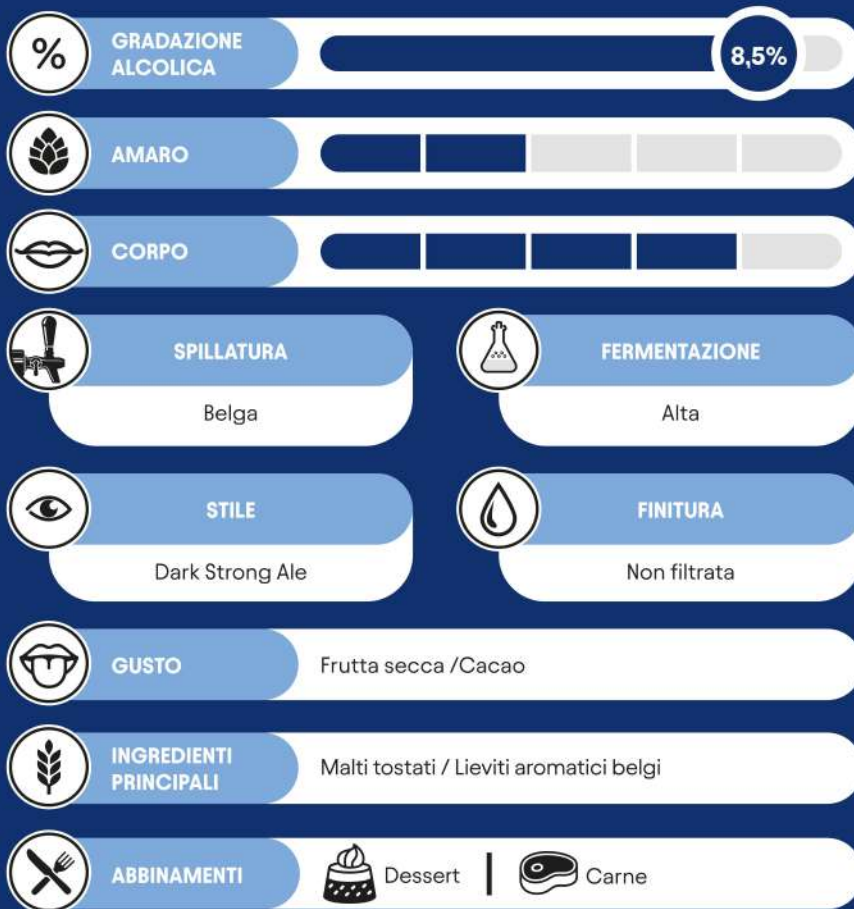
SERVIZIO

Baloon





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA BIRRA DA MEDITAZIONE

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, grazie alla sua struttura e all'elevato tenore alcolico, la **Ducale è la tipica birra da meditazione ma si presta anche ad accompagnare sostanziosi banchetti**. Dal colore scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Al palato è dolce, rotonda e di buon corpo ma risulta piacevole da bere con il suo finale di cacao e note tostate.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La **Ducale** è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BELGIAN STRONG ALE

Le **Belgian Dark Strong Ale** sono birre scure, piuttosto alcoliche, dal profilo aromatico intenso e complesso. Hanno solitamente una schiuma generosa, persistente e fine, oltre a intensi sentori di caramello, miele di castagno, pane di segale, e soprattutto frutta secca e sotto spirito. L'**elevata gradazione alcolica** è uno dei tratti distintivi di queste birre, ma nelle migliori versioni di questo stile sembra un caldo abbraccio. Può anche aiutare a rendere il corpo più lieve e donare bevibilità. Tutta questa opulenza è adeguatamente bilanciata da una caratteristica secchezza finale, piuttosto che dalla limitata amarezza del luppolo. In ogni caso, le Belgian Dark Strong Ale non dovrebbero essere stucchevoli e dolci ed evitare qualsiasi finale con note di liquirizia o sciroppose.



**BIRRA DEL
BORGO**



L'ELEGANZA DEL FARRO DEI MONTI DELLA DUCHESSA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



SERVIZIO

Baloon





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

BANANA, ANANAS E FRUTTA TROPICALE

Ispirata alle classiche **Saison belghe**, la Duchessa è prodotta utilizzando il farro coltivato sui **Monti della Duchessa nel comune di Borgorese**. La **schiuma abbondante e pannosa** libera **aromi fruttati** (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali. La leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una **birra fresca e piacevole**.

LA BIRRA DEGLI STAGIONALI

La Duchessa è una birra **Saison** affinata dall'inventiva italiana di Birra del Borgo. Si tratta di **un tradizionale stile di birra belga ad alta fermentazione** che, prima dell'arrivo dei moderni sistemi di refrigerazione e quando le stagioni scandivano la produzione della birra, permetteva ai birrai di fermentare nelle stagioni invernali. La Saison **veniva poi venduta in estate e consumata perlopiù dai lavoratori stagionali locali ("saisonniers")**. Per lungo tempo caduto in disuso, questo stile birraio è stato riscoperto in anni più recenti e riproposto in Italia da Birra del Borgo.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Duchessa è il perfetto esempio di come **Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale**. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.



BIRRA DEL
BORG

LAGER ITALIANA NON FILTRATA



STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



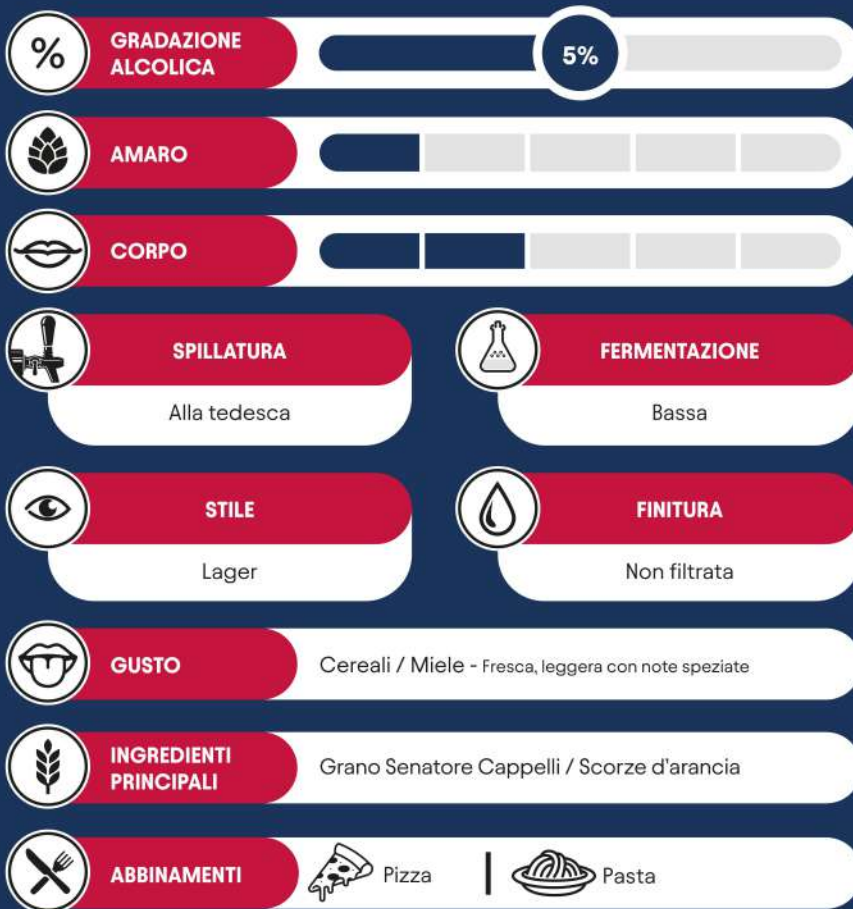
SERVIZIO

Pinta romana





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UNA LAGER FUORI DAL COMUNE

Con LISA Birra del Borgo ripensa il mondo delle Lager tradizionali. Il **grano italiano Senatore Cappelli** la rende morbida e intensa, mentre la **scorza d'arancia** aggiunge freschezza e leggerezza. Dorata e non filtrata, elegante ma decisa, è caratterizzata da note erbacee e fruttate accompagnate da delicati sentori di cereali e crosta di pane. Prende spunto dalla tradizione della bassa fermentazione per regalare una nuova e moderna esperienza di birra italiana.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LISA è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare **tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale**. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

COUNTRY WINNER

Nel 2020 LISA ha vinto ai **World Beer Awards** il prestigioso titolo di "Country Winner", classificandosi così come **la migliore birra lager a livello internazionale**. Si tratta del concorso di birra più autorevole al mondo, un enorme risultato per un birrificio italiano.



BIRRA DEL
BORGO

MALEDETTAMENTE BUONA



STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



SERVIZIO

Baloon





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

MIELE, CARMELLO E AGRUMI

Maledetta nasce dall'incontro tra la cultura brassicola belga e quella anglosassone. La **decisa luppolatura** di scuola inglese si sposa alla perfezione con le **note fruttate e floreali di grande intensità e complessità** sviluppate dalla selezione del lievito. In bocca, al sentore di miele sopraggiunge il caramello che evolve poi nell'agrumato e va a fondersi con una **piacevole nota amara e speziata**.

I LIEVITI ADDOMESTICATI

In Maledetta Birra del Borgo sperimenta un **lievito autoctono** selezionato tra quelli "catturati" lungo il corso di anni di sperimentazione tra i **Monti della Duchessa** che circondano il birrifico. Da questo lievito unico nasce una birra unica.

IL CLUB MALEDETTO

Birra del Borgo ha dedicato questa birra al sigaro toscano e al club Maledetto Toscano, aggregazione spontanea di appassionati del mondo del sigaro. Questo perché gli **aromi ed i sentori di Maledetta esaltano il momento di degustazione del sigaro**.



BIRRA DEL
BORGO



IL SORPRENDENTE INCONTRO TRA ITALIA E USA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



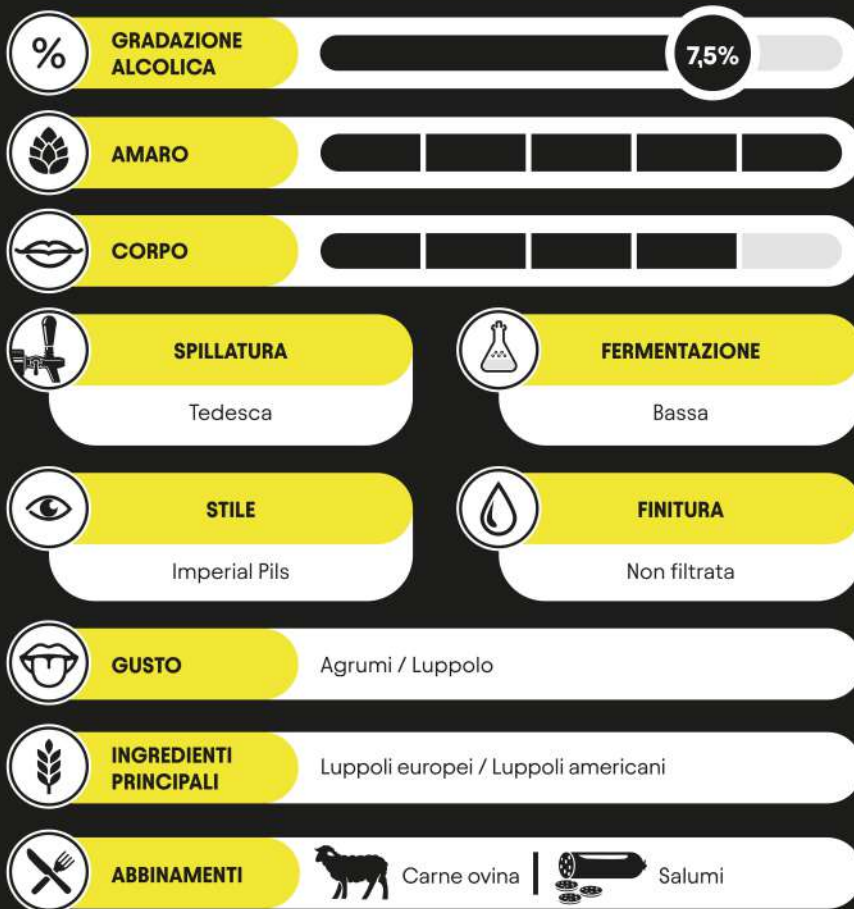
SERVIZIO

Pinta Inglese





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UN INCONTRO ESPLOSIVO

Con My Antonia Birra del Borgo rivoluziona il mondo della bassa fermentazione, addentrandosi nel mondo delle **Imperial Pils**. Luppoli europei e luppoli americani si incontrano per un dry-hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Con un grado alcolico ed un corpo decisamente più importanti rispetto alle classiche Pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

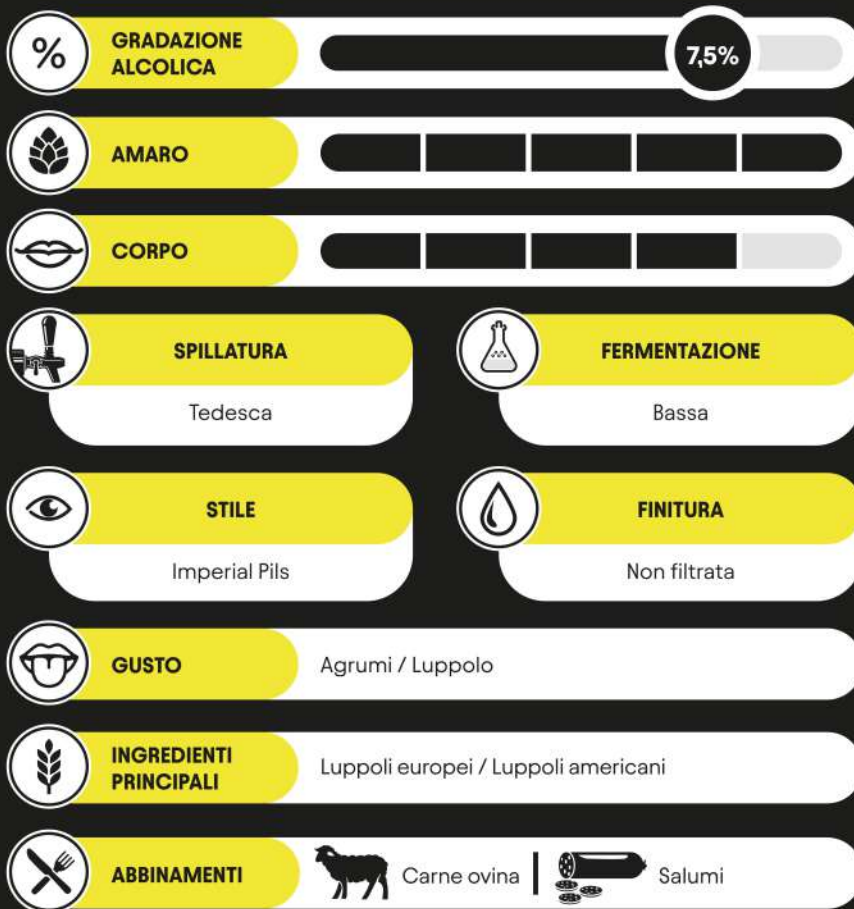
My Antonia è una delle poche birre a bassa fermentazione prodotte da Birra del Borgo, che le conferisce **un aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.

WILLA CATHER

My Antonia porta **il nome della protagonista del romanzo omonimo di Willa Cather**, scrittrice americana vincitrice di un Pulitzer. L'autrice tratteggia un personaggio curioso e sognatore, proprio come la birra che porta il suo nome.



CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

UN INCONTRO ESPLOSIVO

Con My Antonia Birra del Borgo rivoluziona il mondo della bassa fermentazione, addentrandosi nel mondo delle **Imperial Pils**. Luppoli europei e luppoli americani si incontrano per un dry-hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Con un grado alcolico ed un corpo decisamente più importanti rispetto alle classiche Pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

My Antonia è una delle poche birre a bassa fermentazione prodotte da Birra del Borgo, che le conferisce **un aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.

WILLA CATHER

My Antonia porta **il nome della protagonista del romanzo omonimo di Willa Cather**, scrittrice americana vincitrice di un Pulitzer. L'autrice tratteggia un personaggio curioso e sognatore, proprio come la birra che porta il suo nome.



**BIRRA DEL
BORGO**



LA REALE CON TANTO LUPPOLO EXTRA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

**Borgorose,
Italia**



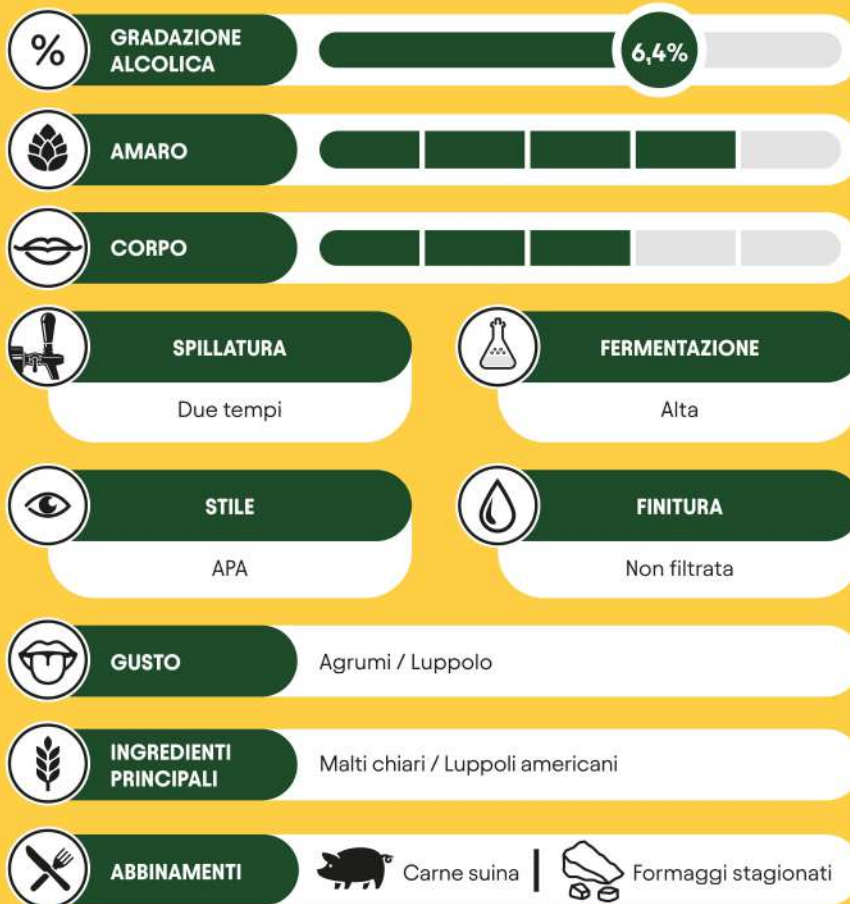
SERVIZIO

Pinta Inglese





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

IL LUPPOLO EXTRA

ReAle Extra è una variazione della classica ReAle tutta incentrata sul luppolo. Diverse varietà di luppolo vengono infatti aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose tre volte superiore rispetto alla versione classica. Il risultato è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso le papille gustative sono piacevolmente investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima nota di mandarino.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

ReAle Extra è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrifico. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

AMERICAN IPA

Birra del Borgo si è ispirata alla declinazione delle "American IPA" dove il mix classico di luppoli per il Dry Hopping vede la **massiccia comparsa di luppoli USA** che si contraddistinguono per le **note più agrumate** rispetto alle classiche versioni IPA continentali. ReAle Extra, difatti, presenta un IBU di 70.



BIRRA DEL
BORGO



LA PRIMA, L'UNICA, L'ORIGINALE DAL 2005

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia



SERVIZIO

Pinta Inglese

