

BIONOC

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DELLE DOLOMITI

Mezzano (Trento) - località Giare, 45 | www.birrificiobionoc.com

Birra in stile Pale Ale: 5% alc.

Ale (alta fermentazione).

Storia:

Questa birra nasce dalla collaborazione con l'Azienda Agricola Scarpi di Cavallino Treponti (VE).

Dal 2022 Scarpi coltiva orzo distico (migliore varietà per la produzione di birra) a Punta Sabbioni (VE), da questo orzo nasce Birra Terre Salate.

Al piano superiore del birrifico a partire dal 2018 abbiamo costruito una piccola malteria che serve a trasformare l'orzo in malto d'orzo, il procedimento fondamentale per produrre birra partendo da zero.

La Birra Terre Salate riesce a racchiudere magnificamente il connubio tra Laguna e Dolomiti.

Il nostro orzo (un anno prima..)

L'orzo distico autunno-vernino viene piantato sul finire dell'autunno per essere raccolto a fine primavera/inizio estate (trebbiatura), mentre la mondatura (pulizia) dell'orzo si effettua l'autunno successivo alla semina.

L'orzo viene maltato (trasformato in zucchero) subito dopo la mondatura e successivamente si prosegue alla cotta della birra ovvero la produzione del mosto.

Birra Terre Salate:

Chiara, dolce amara, fresca e saporita. Birra chiara, velata con sentori di malto dolce (mielata) e luppolo alpino (note di salvia). Il gusto è equilibrato con una chiusura amarognola che gli conferisce un carattere davvero originale.

IBU: 38 EBS: 19 5%alc.

Abbinamenti Consigliati:

Terre Salate è una birra autentica da assaporare davanti a un indimenticabile tramonto, a tavola si abbina bene a piatti equilibrati (carni bianche, pesce, uova e verdure saporite).

Produzione:

(acqua, malto d'orzo, luppolo trentino e lievito).

La Birra Terre salate viene prodotta con 100% malto d'orzo casalingo a cui viene aggiunto un corposo quantitativo di luppolo trentino.

La birra fermenta con lievito ad alta fermentazione (ale), matura per un lungo periodo in contenitori di acciaio inox che garantiscono la massima freschezza e come ultimo passaggio viene imbottigliata con la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

Il mese successivo viene messa in consumo e pronta per essere degustata.

La produzione di Birra Terre Salate richiede un anno solare.

Conservazione:

Come tutte le birre artigianali ad alta fermentazione (Ale) la Birra Terre Salate deve essere conservata sotto i 15 gradi.

Confezioni disponibili:

Bottiglia da 33 cl.

Bottiglia da 50cl.

Bottiglia da 75cl.

Cartone da 12 bottiglia da 33cl.

Cartone da 12 bottiglia da 50cl.

Cartone da 6 bottiglia da 75cl.

Fusto da 30 litri.



BIRRA
TERRE
SALATE

The logo is set against a dark, textured background that resembles a silhouette of a landscape or a wooden structure. The text is in a bold, sans-serif font, with 'BIRRA' on the top line, 'TERRE' in the middle, and 'SALATE' on the bottom line.