

LA BIRRITULLERA

Birra prodotta con farro e orzo Biologici de IL BORRO

IL BORRO
TOSCANA

*Ale del Valdarno,
realizzata con malto
d'orzo, farro biologico, e
luppoli pregiati. Non
pastorizzata, non
filtrata.*

La Birritullera è una birra fatta con ORZO e FARRO BIOLOGICO de Il Borro e prodotta da piccolo birrificio artigianale del Valdarno.

Il nome Birritullera proviene dal gruppo folkloristico "LA BIRITULLERA" che fu fondato nel 1968 da Don Pasquale Mencattini, parroco del Borro- San Giustino Valdarno in Arezzo ma anche uomo di poesia, pittore, inventore.

In etichetta è rappresentato un particolare dell'incisione del Duca di Hamilton, pubblicata a Parigi da Bequet nel 1868. L'elefante è associato al potere e alla posizione dominante. Diffuso in Africa e in Asia, il pachiderma rappresenta molte qualità tra cui: la **forza**, il **potere**, la **dignità**, la **pazienza**, la **saggezza**, la longevità e la felicità; oltre ad essere un **simbolo di buona fortuna**.

Servizio:

Come ogni birra artigianale, suggeriamo di versare il prodotto direttamente a pioggia sul bicchiere. Si consiglia di servire con le seguenti attenzioni:

- non inclinare bicchiere per schiumare;
- porre il bicchiere verticale, nella direzione del flusso; assecondando il formarsi naturale della schiuma
- temperatura servizio: tra 5 e i 9 °C

Descrizione:

Birra tipo "Ale" chiara. Birra chiara, dorata, realizzata con farro e orzo biologici coltivati nella tenuta de Il Borro con aggiunta di malto d'orzo e luppoli pregiati.

Birra non pastorizzata, non filtrata, senza additivi e conservanti

Abbinamenti:

Antipasti Toscani con salumi e formaggi freschi, insalate di farro, panzanella e verdure fritte. Primi e secondi di pesce delicati. Carni di maiale grigliate. Particolarmente indicata con pizze bianche, focacce o schiacciate toscane.



Cereali:
Orzo e Farro

Alcool
5%

Tipo di fermentazione:
**Alta/Rifermentata
in bottiglia**

Colore:
SRM 3.3

Indice Amaro:
IBU 19

Tipologia:
**Birra Territoriale
Ale Speziata**

