

LE BIRRE



Pintalpina



È dal cuore che prendono vita le emozioni, le passioni e le missioni. È dal cuore che nasce Pintalpina! **È dal cuore che nasce la nostra birra!**

Siamo un birrificio artigianale e sociale che nasce, sotto forma di Cooperativa, nel 2014 con lo scopo di impiegare e formare ragazzi con disabilità. Nel cuore della Valtellina, un territorio montano ricco di meraviglie naturali, specialità artigianali e culinarie, ricco di tradizione e di valori.

Dalle persone prendiamo la forza, la tenacia e, nemmeno a dirlo, l'amore; dalla natura prendiamo la purezza delle acque, i vantaggi climatici e le materie prime di qualità. Tutti ingredienti che ci permettono una totale integrazione nel tessuto sociale e culturale mettendo a disposizione di chi ne ha più bisogno tutta la nostra passione e professionalità e se per farlo dobbiamo produrre dell'ottima birra beh, non ce ne farete di certo un torto... Vero?

Tutti gli utili ricavati dalla vendita della birra vengono reinvestiti nel potenziamento dell'attività sociale e formativa del birrificio.

La sinergia tra chi opera in birrificio – tirocinanti, volontari, operatori – è il motore sociale che spinge Pintalpina verso nuove idee e opportunità di lavoro.

GOLDEN ALE - 4,5 % VOL

NIGULA

Birra chiara dal colore dorato, con una luppolatura importante che rilascia profumi agrumati ed erbacei donandole un gusto unico, ma "semplice". Il corpo esile, ma di carattere e l'amaro lieve che emerge chiaramente la rendono una birra dall'eccellente beverinità.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, antipasti e insalate – Sandwich, panini, piadine, etc. – Primi piatti – Carni bianche o leggere – Pizza – Formaggi freschi

INGREDIENTI

Acqua della Valtellina, malti d'orzo, luppoli, lievito.



GRADO ALCOLICO

4,50%

GRADI PLATO

11

IBU (AMARO)

33

EBC (COLORE)

5/6

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°

FORMATI DISPONIBILI

- Bottiglia 50 cl
- Fusto PolyKeg 24 L

WITBIERE - 4,8 % VOL

WITELA

Witela è una witbier aromatizzata con fiori di ibisco e coriandolo. Birra fresca e dissetante dai toni delicati e leggermente speziati. Frumento e avena le donano una tipica opalescenza e una schiuma persistente. In bocca si presenta frizzante con aromi speziati. Al naso ricorda i caratteristici profumi della crosta di pane, dei fiori e delle spezie aggiunte a fine bollitura.

Abbinamenti consigliati:

Ideale come aperitivo – antipasti e stuzzichini – Primi piatti delicati – Carni bianche o leggere – Fritti – Pesce bianco, pesce crudo e crostacei – Formaggi freschi – Dolci secchi e macedonie

INGREDIENTI

Acqua della Valtellina, malti d'orzo, frumento, avena, luppoli, lievito e spezie: coriandolo e ibisco



GRADO ALCOLICO

4,8%

GRADI PLATO

10

IBU (AMARO)

15

EBC (COLORE)

5/9

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°

FORMATI DISPONIBILI

- Bottiglia 50 cl
- Fusto PolyKeg 24 L



DUBBEL - 6,5 % VOL

RÜGEN

Rügen è una birra equilibrata color mogano con profumi speziati e leggermente torrefatti. Aroma di frutti rossi maturi e frutta secca, con note biscottate e di cioccolato. L'accoglienza al palato è moderatamente dolce, per poi sciogliersi in un finale secco e poco amaro. La schiuma è abbondante e persistente, di color cappuccino. Molto pulita con corpo medio/leggero e una buona carbonazione che slancia il sorso.

Abbinamenti consigliati:

Si abbina a tutti i pasti - Salumi e formaggi grassi - Primi piatti ricchi - Carni elaborate come spezzatini, brasati e arrosti - Tutti i tipi di verdura, meglio se dolce - Crostacei e molluschi - Torte della nonna e biscotteria secca

INGREDIENTI

Acqua della Valtellina, malti d'orzo, zucchero candito, luppoli e lievito.

GRADO ALCOLICO

6,5%

GRADI PLATO

16

IBU (AMARO)

25

EBC (COLORE)

58



Cat. 13

**SECONDA
CLASSIFICATA**

DOUBLE IPA 7,5 % VOL

SBREGA

Birra in stile anglosassone, dalle sfumature dorate, ambrate e bronzee, caratterizzata da un corpo robusto quanto basta per sorreggere una luppolatura spregiudicata. Aromi esplosivi, profumi di frutta esotica, agrumi, pesca bianca e fieno le donano un vibrante equilibrio che invita alla bevuta! Al palato sfodera il meglio di sé con una corposa presenza che sostiene ed esalta le alte frequenze del luppolo per poi sorprendere con un piacevole e persistente amaro di chiusura.

Abbinamenti consigliati:

Salumi e formaggi di qualsiasi tipologia - Pasta, risotti e zuppe - Carni bianche e rosse, anche affumicate - Pesce, crostacei e molluschi - Tutti i tipi di verdure - Torte al cioccolato, crostate, biscotti speziati.

Ideale per accompagnare grigliate di carne o pesce e piatti speziati e/o piccanti (cucina indiana, thai, messicana etc.)

INGREDIENTI

Acqua della Valtellina, malti d'orzo, luppoli, lievito.

GRADO ALCOLICO

7,5%

GRADI PLATO

17

IBU (AMARO)

68

EBC (COLORE)

13



BLANCHE AL LAMPONE - 5,5 % VOL.

MURIMANI

Birra fresca e delicata, i lamponi aggiunti in fermentazione persistono lungo tutta la bevuta, dal primo effluvio fino all'ultimo sorso, frizzante e setosa nel passaggio in bocca. Birra molto dissetante in cui la dolcezza e la nota acidula del lampone sono in perfetto equilibrio.

Abbinamenti consigliati:

Ideale come aperitivo – antipasti e stuzzichini – Primi piatti delicati – Carni bianche o leggere – Fritti – Pesce bianco, pesce crudo e crostacei – Formaggi freschi – Dolci secchi, macedonie, mousse al cioccolato, dolci alla panna e meringhe.

INGREDIENTI

Acqua della Valtellina, malti d'orzo, frumento, luppoli, lievito e nettare di lampone

GRADO ALCOLICO

5,5%

GRADI PLATO

11

IBU (AMARO)

12

EBC (COLORE)

7/9

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°

FORMATI DISPONIBILI

- o Bottiglia 50 cl
- o Fusto PolyKeg 24 L

FESTBIER 5,5 % VOL.

SBERLUSC

Birra lager, tipica FestBier tedesca dal colore dorato con schiuma bianca e sottile. Al naso ricorda la crosta di pane e il miele. In bocca la dolcezza del malto e la raffinata luppolatura bilanciano un discreto tenore alcolico invogliandone la bevuta.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, stuzzichini e antipasti – Salumi in genere – Hamburger, panini, piadine, etc. – Primi piatti – Fritti – Pesce bianco, pesce crudo e crostacei – Carni e arrosti – Pizza – Tutti i formaggi

INGREDIENTI

Acqua della Valtellina, malti d'orzo, luppoli, lievito.

GRADO ALCOLICO

5,5%

GRADI PLATO

12

IBU (AMARO)

18

EBC (COLORE)

7/8

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 50 cl e Fusto PolyKeg 24 L



SAISON ALLA SEGALE - 6,0 % VOL

SUMARTÌ

Birra in stile saison, frizzante e leggera. Al naso ricorda profumi speziati e di fieno primaverile. La segale valtellinese e il lievito saison sprigionano un aroma fruttato e una nota speziata e lievemente pepata. L'amaro è delicato, la schiuma bianca e ricca di compattezza.

Abbinamenti consigliati:

Ottima come entrée – Salumi e formaggi delicati – Antipasti e insalate – Carni bianche e arrosti speziati – Pesce, crostacei e molluschi – Cereali e verdure – Dolci a base di frutta fresca o frutta secca

INGREDIENTI

Acqua della Valtellina, malti d'orzo, segale autoctona valtellinese, luppoli, lievito e zuccheri.



GRADO ALCOLICO

6,0%

GRADI PLATO

12,5

IBU (AMARO)

22,5

EBC (COLORE)

5/9

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 50 cl e Fusto PolyKeg 24 L

ITALIAN GRAPE ALE - 7,5 % VOL

CÀLES

Càles è una IGA – Italian Grape Ale con mosto di uve nebbiolo coltivate a terrazzamenti nella zona Valtellina Superiore DOCG – Valgella.

Si presenta dorata con riflessi aranciati ed un abbondante cappello di schiuma fine. Birra fresca e fruttata con aromi e profumi d'uva e frutta rossa. Il corpo sottile e una leggera acidità la rendono piacevolmente beverina.

Abbinamenti consigliati:

Salumi e formaggi – Tutti i tipi di carne (anche cruda) – Pesce, pesce crudo e crostacei – Dolci a base di frutta fresca o macedonie, torte al cioccolato e biscotteria.

INGREDIENTI

Acqua della Valtellina, malti d'orzo, mosto d'uva coltivato in Valtellina zona Valgella da vitigno Nebbiolo, luppoli, lievito e zuccheri.



GRADO ALCOLICO

7,5%

GRADI PLATO

13

IBU (AMARO)

30

EBC (COLORE)

10/11

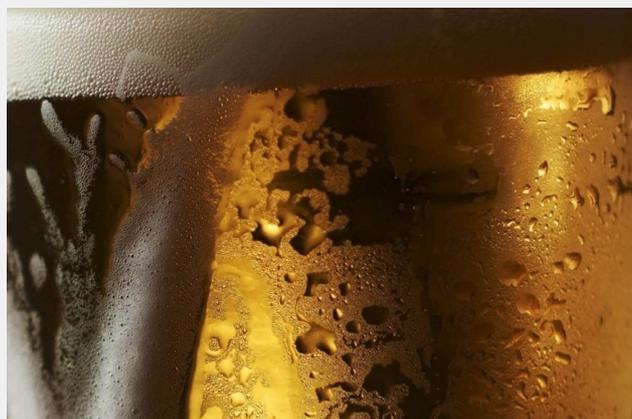
TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 50 cl

Revertis



Il birrificio Revertis produce in modo artigianale birra senza conservanti rifermentata in bottiglia. Per garantire la qualità e la cura della produzione si limita a produrre in modo stabile un numero limitato di birre a cui si aggiungono, stagionalmente, i prodotti a serie limitata.

La nostra filosofia si rispecchia nel nostro nome. Revertis, nominazione dialettale del luppolo, e Valtellina, mostrano il legame con la nostra terra, ripescando dalla tradizione e dal dialetto da una parte, e creando lavoro e produttività mediante una attività produttiva dall'altra.

Attività artigiana però, non industriale. L'artigianato si sposa perfettamente sia con il contesto socio economico valtellinese che con la birra, prodotto dalla lunga storia e dalle mille sfaccettature che possono essere valorizzate solo grazie alla passione ed alla cura artigianale.

Tipo di birra: Pale Ale

Gradazione alcolica: 5%

IBU: 45

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Giallo paglierino

Aspetto: Leggermente opalescente

Schiuma: Bianca e persistente

Temperatura servizio: 5°C-7°C

Formati Disponibili: 0.75l, Fusto 24 litri

Disponibilità: Tutto l'anno

Abbinamenti: Formaggi, carni rosse



Descrizione:

La prima birra prodotta è un'ottima English Pale Ale, dal bel colore dorato carico, lievemente opalescente con schiuma candida.

Intensa la caratterizzazione dei luppoli aromatici anglosassoni: è secca, profumata e di gran bevibilità.

Tipo di birra: Italian Pils

Gradazione alcolica: 5%

IBU: 33

Tipo di fermentazione: Bassa

Colore: Dorato

Aspetto: Limpida

Schiuma: Bianca e persistente

Temperatura servizio: 4°C-7°C

Formati Disponibili: 0,75l,0,33l

Fusto 24 litri

Disponibilità: Tutto l'anno

Abbinamenti: Carni bianche, pesce



Descrizione:

Color dorato chiaro e schiuma candida e abbondante, per una pils segnata da profumi floreali ed erbacei.

In bocca è dolce di miele e cereali, chiude equilibratamente amara, con un ottimo aroma di luppoli nobili europei.

Il corpo snello ne richiama un altro sorso

Tipo di birra: American Pale Ale

Gradazione alcolica: 6%

IBU: 72

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Ambrato

Aspetto: Limpida

Schiuma: Persistente color panna

Temperatura servizio: 5°C-7°C

Formati Disponibili: 0,75l, 0,33l

Fusto 24 litri

Disponibilità: Tutto l'anno

Abbinamenti: Formaggi, carni rosse



Descrizione:

American Pale Ale decisamente coraggiosa in Valtellina.

Colore ambrato chiaro, naso agrumato e resinoso, grazie al generoso utilizzo i luppoli americani.

In bocca entra dolce, un po' caramellata, con finale amaro e abbastanza persistente; equilibrata e piacevole.

Tipo di birra: Amber Ale

Gradazione alcolica: 7%

IBU: 31

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Rosso

Aspetto: Limpida

Schiuma: Persistente color panna

Temperatura servizio: 5°C-7°C

Formati Disponibili: 0.75l, Fusto 24 litri

Disponibilità: Novembre-Marzo

Abbinamenti: Pizzocheri, formaggi, carni rosse



Descrizione:

Amber Ale caratterizzata dall'utilizzo di luppoli neozelandesi che regalano sentori fruttati. Di colore rosso rubino, al naso ed al palato si percepiscono inizialmente i malti con in evidenza note di biscotto, cacao e sfumature speziate, che lasciano pian piano spazio ai sentori più amari e fruttati dati dal luppolo, perfettamente bilanciati dalla decisa base maltata. Interessante l'abbinamento con un tipico piatto di pizzoccheri.

Tipo di birra: Session Ale

Gradazione alcolica: 4,8%

IBU: 31

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Rosso

Aspetto: Limpida

Schiuma: Persistente color panna

Temperatura servizio: 4°C-6°C

Formati Disponibili: 0.75l, Fusto 24 litri

Disponibilità: Marzo-Ottobre

Abbinamenti: Focaccia, Spianata, salumi



Descrizione:

Summer Ale caratterizzata dall'utilizzo di luppoli neozelandesi che regalano sentori fruttati e agrumati.

Declinazione estiva della Amber Ale (31). Stessi cereali utilizzati e stessi luppoli ma con un risultato completamente diverso. Birra secca, estremamente profumata e adatta alle calde giornate estive .

Tipo di birra: American Stout

Gradazione alcolica: 5 %

IBU: 58

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Nero

Aspetto: Opalescente

Schiuma: Persistente, beige

Temperatura servizio: tra i 7°C e i 10°C

Formati Disponibili: 0.75l, Fusto 24 litri

Disponibilità: Marzo-Novembre

Abbinamenti: Cioccolato, Ostriche, Affumicato



Descrizione:

American Stout dal colore nero con schiuma beige.

Al naso, note di frutta matura, una decisa tostatura e un leggero agrumato dato dai luppoli americani.

In bocca risaltano le tostature, fragranze di caffè e cacao.

Il corpo è snello e la bevuta è semplice. Retrogusto asciutto e moderatamente amaro.

Tipo di birra: Imperial Stout

Gradazione alcolica: 8 % vol

IBU: 58

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Nero

Aspetto: Opalescente

Schiuma: Persistente, color nocciola

Temperatura servizio: tra i 7°C e i 10°C

Formati Disponibili: 0.75l, Fusto 24 litri

Disponibilità: Novembre-Marzo

Abbinamenti: Cioccolato, Ostriche, Sigaro



Descrizione:

Imperial Stout prodotta esclusivamente nel periodo invernale

All'olfatto malti tostati; note di frutta matura (ribes rosso), cioccolato scuro, caffè, caramello, crostata, sherry, vaniglia

In bocca risaltano le tostature, fragranze di caffè e del cacao.

Il corpo pieno e grande struttura per bilanciare la componente alcolica non proprio trascurabile. Da bere con moderazione!

Tipo di birra: Italian Grape Ale

Gradazione alcolica: 7 % vol

IBU: 20

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Giallo-Rosato

Aspetto: Limpida

Schiuma: Color panna-evanescente

Temperatura servizio: tra i 7°C e i 10°C

Formati Disponibili: 0.75l, Fusto 24 litri

Disponibilità: Novembre-Marzo

Abbinamenti: Formaggi stagionati, carni grasse,
insaccati



Descrizione:

Italian grape ale realizzata in collaborazione con la casa vinicola Rainoldi. Un 20 % di mosto d'uva nebbiolo aggiunto direttamente in fermentazione caratterizzano questa birra e le donano secchezza, sentori fruttati e una leggera acidità caratteristica di questo vitigno.

Tipo di birra: Rye IPA

Gradazione alcolica: 6 % vol

IBU: 60

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Giallo paglierino

Aspetto: Leggermente velata

Schiuma: Color panna persistente

Temperatura servizio: tra i 7°C e i 10°C

Formati Disponibili: 0,33l, 0,75l, Fusto 24 litri

Disponibilità: Tutto l'anno

Abbinamenti: -



Descrizione:

Rye IPA realizzata in collaborazione con l'azienda agricola B.E.V.I. Un 20 % di una segale antica coltivata in Valtellina senza l'utilizzo di pesticidi o diserbanti caratterizzano questa birra e le donano una leggera acidità e caratteristica di questo grano. Estremamente luppolata e beverina.



TAS E BEF (American pale lager)

COLORE: GIALLO CHIARO (EBC 6)

GRADAZIONE: 5° ALC

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI E LIEVITO

PARTICOLARITÀ': BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE CON AGGIUNTA DI LUPPOLO IN DRY-HOPPING

AROMA: NOTE INTENSE DI AGRUMI ESTIVI

GUSTO: NONOSTANTE L'AMARO DECISO RISULTA ESSERE MOLTO FRESCA DA BERE

(IBU 50)

Tilium



Tilium nasce dalla passione di un ragazzo di volersi mettere in gioco. Fare birra artigianale oggi mixando ingredienti diversi per ottenere prodotti di qualità.

“Ho creato Tilium da poco tempo, ma sono anni che lavoro con passione a questo progetto. L’origine deriva dalla storica cittadina di Teglio, uno degli insediamenti più vissuti ed interessanti della Valtellina. Sono profondamente radicato nel mio territorio, capace di offrire panorami e suggestioni uniche che per il mio lavoro sono fondamentali.”

Tutte le birre sono prodotte partendo da una selezione accurata di materie prime e riflettono la passione di creare un prodotto che sia legato a questa stupenda valle in maniera indissolubile.

uesta professione permette di acquisire nel tempo esperienza e conoscenza di tutti gli aspetti produttivi per raggiungere il risultato ottimale. E' proprio questo l'aspetto principale che accumuna tutte le Brew Firm.



Bracarensis

Stile Pils



Siamo a Pilsen In Boemia (Rep. Ceca) nel lontano 1842. Qui nasce la Pils, birra chiara dal colore giallo dorato e dal corpo leggero. Il dolce e morbido sapore del malto è bilanciato dal carattere amaro del luppolo, protagonista indiscusso di questa birra con i suoi aromi e profumi, completandola di una spiccata amarezza, ma senza risultare astringente. La schiuma è pannosa, compatta e persistente. Una birra piacevolmente fresca e pericolosamente beverina.

Birra a bassa fermentazione con un ridotto contenuto in esteri (aroma fruttato), fenoli ed alcol superiori, nella quale si esprimono al massimo malto e luppolo.



Alc. 5% vol.
Grado Plato 12,5
IBU 40



Servire a 5°-7° C
Boccale - calice a chiudere

Ideale con antipasti, penne all'arrabbiata, risotto col carciofi, carni bianche, anatra, salumi magri e asciutti, come ad esempio la bresaola, prosciutto di cinghiale, mocetta di cervo, prosciutto cotto e crudo dolce, formaggi a media stagionatura, verdure, pesci d'acqua dolce delicati come il persico, la trota o il lavarello e specialità di mare di semplicissima preparazione, come la sogliola alla mugnala o la cernia in bianco, dolci caramellati, frutta secca.



Monacum

Stile Dunkel



Siamo in Germania a Monaco di Baviera nel 1589. Dalla durezza delle acque di Monaco, ancor prima della produzione della birra chiara, nasce la Dunkel, birra tradizionale bavarese dal colore marrone scuro.

La schiuma è compatta e persistente di color crema. Birra caratterizzata da una complessità e ricchezza tipiche dei malti tostati con note di caramello, cioccolato, crosta di pane tostata e frutta secca.

Birra a bassa fermentazione con una luppolatura moderatamente percettibile ed al retrogusto in cui predomina la dolcezza del malto che la rende gustosamente bevibile.



Alc. 5% vol.
Grado Plato 12,5
IBU 30



Servire a 5°-7° C

Ideale con pietanze dai sapori forti come carni rosse, selvaggina, pollo ripieno, salumi, formaggi a media stagionatura, piatti a base di funghi, piatti della tradizione bavarese come wurstel e speck, dolci.



Northeinum

Stile Bock



Il termine "Bock" deriva dal nome della città di Einbeck, così chiamata in dialetto bavarese.

Fu poi a Monaco di Baviera che la birra prese il suo nome definitivo, che in tedesco significa letteralmente "caprone". Da qui viene spesso rappresentata utilizzando questo animale.

Birra dal colore rosso scuro con una schiuma abbondante, cremosa e persistente dal color crema. Al palato risulta dolce ma ben mitigata dalla buona attenuazione, dal gusto ricco e complesso tendente al caramello.

Birra a bassa fermentazione con una leggera luppolatura a supportare i malti ed infine, una buona dose di calore data dalla percentuale di alcol (che tiene lontano il freddo invernale) che si bilancia bene sia col malto che col luppolo.



Alc. 6,5% vol.
Grado Plato 16,3
IBU 30



Servire 5°-7° C
Boccale - Pokal

Ideale con secondi di carne rossa, selvaggina, carne alla griglia, pesce affumicato, formaggi di media stagionatura, salumi.



Vindobona

Stile Vienna



Siamo in Austria nel 1840. Qui nasce la Vienna lager, una variante della classica tipologia lager che si caratterizza per il colore leggermente ambrato.

Birra a bassa fermentazione dal gusto moderatamente maltato. Grazie alla luppolatura ne conferisce un delicato amaro che bilancia la dolcezza del malto e la gentile cremosità. Birra con un buon tasso alcolico dal carattere avvolgente e di facile bevibilità.



Alc. 5,8% vol.
Grado Plato 13,8
IBU 26



Servire a 5°-7° C

Ideale con primi come minestre/zuppe, insalate, carni bianche di pollo o tacchine non accompagnate da salse, pizza, prosciutto crudo, uova, torta di mele.

IL SARACENO

L'Enoteca



SALA CEREALI S.r.l.
Prodotti tipici di Valtellina
Specialità alimentari - Enoteca

Viale dello Stadio 24
23100 SONDRIO - Italia
tel. +39 0342 21.40.68
fax +39 0342 21.06.36
www.salacereali.it