

LUPPOLARIO E TERRITORIO

Luppolario nasce a Como nel 2004 come associazione culturale con l'intento di diffondere la cultura della Birra di qualità; si fa promotrice del nascente movimento della birra artigianale italiano organizzando eventi (serate a tema, incontri, viaggi, e il primo corso di degustazione di birra della provincia) e creando legami coi nascenti microbirrifici e brewpub del territorio. Oggi Luppolario è il prosieguo naturale di quell'esperienza associativa, nata e maturata con passione ventennale di chi ama e produce Birra.

PRODUZIONE E QUALITA'

Luppolario è un produttore artigiano e indipendente con 20 anni di esperienza produttiva su piccola scala che, dopo aver affinato tecnica e tecnologia produttiva, conserva il nome, lo spirito, e la passione di sempre.

Luppolario non mette la firma su bottiglie prodotte da altri; la scelta ponderata di produrre in proprio e in piccoli lotti permette il controllo del processo garantendo la qualità del prodotto finito.

Ogni prodotto è autentico, dall'idea alla bottiglia, e realizzato con l'impegno, il dettaglio, e la fatica che solo un artigiano sa mettere nelle proprie creazioni.

FORMATI E SERVIZI

La produzione prevede una linea di 6 birre stagionali confezionate in bottiglie (33cl e 75cl) e fusti (15-20-30 litri). E' incluso il servizio di consegna sul territorio limitrofo per ordini consistenti.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE



VIA MASCHERPA 9
22100 COMO

*da 20 anni una grande
passione per la Birra!*

www.luppolario.it
info@luppolario.it
375.5994684 (WhatsApp)



GAIA (Golden Ale)
4,8% vol.

Birra di alta fermentazione ottenuta da un mosto prodotto per infusione di malti pilsner, ed utilizzo di varietà di luppolo europeo.

Birra chiara di moderato grado alcolico, dalla schiuma bianca, una birra "semplice" ma non banale, dove il sapore di cereale incontra le note erbacee dei luppoli che troviamo sia nei profumi sia in bocca, con un piacevole finale amaro.



PORTERGEIST (Porter)
5% vol.

Birra ad alta fermentazione ottenuta da un mosto di 13° Plato, caratterizzata dall'utilizzo di malti scuri e tostati

Colore mogano scuro tendente al nero e schiuma fine; gli aromi tostati sono accompagnati da intensi sentori di caffè che prevalgono sulla luppolatura appena accennata.



BEERBA (American Pale Ale)
5,5% vol.

Birra di alta fermentazione ottenuta da un mosto di 13° Plato, amaricato e aromatizzato con una varietà di luppoli originali americani. Un'ulteriore luppolatura a freddo dona freschezza e carattere.

Schiuma fine e colore pre-ambrato; al naso i profumi agrumati si fondono col gusto rinfrescante di mandarino e frutta esotica; l'abbondante luppolatura è ottimamente bilanciata dai malti.



RED CARPET (Scotch Ale)
7% vol.

Birra di alta fermentazione ottenuta da un mosto di 17° Plato, prodotto per infusione di malti pale, munich e caramel, con aggiunta di luppoli tedeschi ed inglesi.

Schiuma fine e compatta, con tonalità cappuccino, colore rosso rubino, al naso note di nocciola e toffee con una intrigante tostatura, al gusto sensazioni morbide e vellutate che accarezzano il palato, con rotondità di caramello e ritorno di note tostate, ben equilibrate dalla chiusura luppolata.



TOTEM (American Amber)
5,5% vol.

Birra ad alta fermentazione ottenuta da un mosto di 13° Plato, amaricato e aromatizzato con una varietà di luppoli originali americani. L'utilizzo appena accennato di pepe negli ultimi istanti di produzione, permette di ottenere un aroma fresco e mai invadente.

Colore ambrato e schiuma fine; aromi maltati con riflessi di caramello, sono accompagnati al naso dalla tipicità dei luppoli americani che bilanciano e alleggeriscono la bevuta. Il pepe, appena percepibile, regala un finale fresco sulle labbra.



PINTA KLAUS (Birra delle feste)
8% vol.

Malti caramellati e tostati, miele di castagno biologico italiano, speziatura fine (buccia d'arancia, cannella, grani del paradiso, coriandolo)

Schiuma compatta, profumi persistenti con prugna, note floreali e speziate, corpo strutturato e rotondo; sentori dolci di malti caramellati e liquirizia, la cui intensità è ben bilanciata dai luppoli e dalle spezie che si avvertono sul finale lasciando pulita la bocca