

LUPPOLOVERS



**AGRICOLTORI PER
TRADIZIONE
BIRRAI PER PASSIONE**



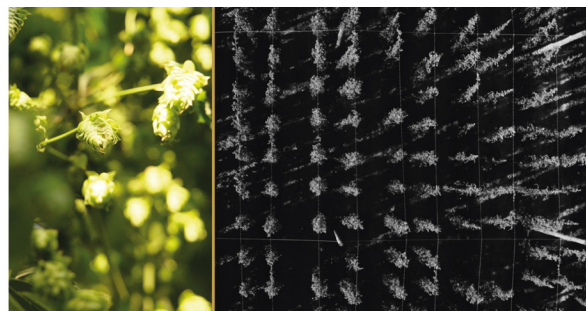
**20 ANNI DI LAVORO PER UN
MONDO PIÙ SOSTENIBILE.**

Una piccola azienda agricola a conduzione familiare da 20 anni certificata biologica, che nasce nel cuore verde d'Italia, condotta da giovani che amano l'agricoltura e sono ancora abbastanza idealisti da pensare all'ambiente, ai problemi sociali, alla salute di terra, acqua e delle persone.

La qualità dei nostri prodotti deriva da scelte consapevoli:

Scelte culturali: per l'attenzione dedicata alle nostre coltivazioni.

Scelte culturali: per la riscoperta di antiche tradizioni anche attraverso la continua ricerca di varietà antiche.





LUPPOLO

Coltiviamo il nostro luppolo con metodo biologico.

Con un'esperienza maturata nel corso di anni di sperimentazione, oggi riusciamo a garantire una qualità assoluta che si riflette nella bontà delle nostre birre.

Coltiviamo varietà che si sono adattate al nostro territorio e varietà indigene, ovvero selvatiche messe a coltura dopo un lungo lavoro di ricerca portato avanti con la rete di imprese LUPPOLO MADE IN ITALY.

Il luppolo rappresenta motivo di orgoglio per le competenze che riusciamo a portare sul campo. Il risultato è un prodotto di altissima qualità.

La nostra ricerca continua, sperimentando sempre nuove varietà che possano esprimersi e caratterizzare ancor più le nostre birre. La dedizione e la serietà dedicate alle coltivazioni di luppolo sono incondizionate perché è una coltura molto esigente e che raggiunge un livello qualitativo eccellente solo se tutte le operazioni colturali sono effettuate nel modo e nel momento giusto e solo conoscendo a fondo la pianta riusciamo a riconoscere il giusto momento.

Il nostro processo produttivo per la salvaguardia dell'ambiente:

- Non usiamo alcun principio attivo di sintesi chimica,
- Non abusiamo dell'acqua,
- Concimiamo con tanto letame, lunghe rotazioni e sovesci.





CEREALI

Il cereale è l'anima della birra e noi nutriamo, coltivando, la nostra anima.

Coltiviamo grani antichi perché la tradizione è una questione seria, perché questi grani fanno parte del nostro patrimonio culturale e genetico.

Non rimaniamo impassibili di fronte al cambiamento repentino dell'ambiente e, mentre ci impegniamo direttamente per migliorare le sorti del nostro pianeta, sperimentiamo anche metodi innovativi. Infatti per il nostro orzo abbiamo scelto una "Popolazione Evolutiva"

"Una popolazione evolutiva non è altro che una miscelanza di tantissime varietà diverse della stessa specie". Un concetto tanto semplice, quanto concretamente utile: "Questi miscugli servono a far fronte al cambiamento climatico grazie alla loro capacità di evolversi nel tempo".





ANNIE

Annie è irruenta, un po' disordinata e molto fisica. Nella sua birra la carica aromatica del luppolo è evidente ed estroversa, l'amaro è ben presente ma rimane morbido e gradevole accompagnando la bevuta fino all'ultimo sorso.



STILE

APA American Pale Ale



MALTI

Pils



LUPPOLI

Cascade, Chinook.

% GRADO ALCOLICO

5.6%



ALLERGENI

Malto d'Orzo

Disponibile
in lattina da 0,33l e fusto
da 24l.

CATE

Cate è una Birra bionda, rinfrescante, il carattere malta-to esprime piacevoli note di cereale, miele e pane. Tutto bilanciato dall'amaro del luppolo che regala sensazioni erbacee, speziate e floreali. Estremamente facile da bere.



STILE

Pilner



MALTI

Pils



LUPPOLI

Cascade

% GRADO ALCOLICO

4.8%



ALLERGENI

Malto d'Orzo

Disponibile
in lattina da 0,33l e fusto
da 24l.



TERRY

Terry è una Birra bionda ambrata, corposa, leggermente dolce. Note di caramello e frutta secca si uniscono ai sensori speziati del lievito. Alcol presente ma ben nascosto.



 STILE
Dubbel

 MALTI
Pils, Cara Aroma

 LUPPOLI
Cascade

% GRADO ALCOLICO
7.7%

 ALLERGENI
Malto d'Orzo

Disponibile
in lattina da 0,33l e fusto da
24l.





luppolovers.it

Az. Agr. Luca Girolamo
Stalteri
loc. Galliano, 1 06012 Città di
Castello (PG)

