



BIRRA ARTIGIANALE
ITALIANA



Birrificio Osci

Produzione di birre ad alta fermentazione, non filtrate e rifermentate in bottiglia; ispirate allo stile Belga presentano tuttavia caratteristiche personali non riconducibili a stili classici, le selezionate materie prime vengono meticolosamente mescolate per donare alle birre sentori diversi; la metodologia produttiva, attenta ai particolari, prevede l'uso della maturazione a freddo che permette, mediante la rifermentazione in bottiglia, utilizzata nella produzione di spumanti e Champagne di avere birre molto pulite ma che contengono tutte le caratteristiche essendo non filtrate con bassa gasatura ed un perlage molto fine ed una schiuma compatta e persistente.

HERENTAS

STILE: Belgian Specialty Ale

GRADO ALCOLICO/°P: 8.5 % Vol./18°P

COLORE: Ambrato Carico

CORPO: Deciso

SCHIUMA: fine, delicata, compatta e persistente

AMARO: Medio

GASATURA: Moderata, di perlage molto fine

DESCRIZIONE: Note agrumate e speziate, calda ed avvolgente con note di miele, caramello e tostate;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

Bicchiere: Coppa

FORMATI: 0,375 L – 0,75 L – 1 L – 2 L

MATERIE PRIME UTILIZZATE: Malto della nostra regione, malto belga tostato a fumo, luppolo inglese;

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, primi e secondi piatti dal carattere deciso, carne alla griglia;



IUVILA

STILE: Belgian Ale

GRADO ALCOLICO/°P: 6.1 % Vol./14°P

COLORE: Dorato carico, leggermente opalescente

CORPO: Medio

SCHIUMA: fine, delicata, compatta e persistente

AMARO: Medio basso

GASATURA: moderata, di perlage molto fine

Descrizione: Senti or fruttati ed erbacei, di malto, scorza di pane; morbida e delicata al palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

BICCHIERE: Calice a chiudere

FORMATI: 0,375 L - 0,75 L - 1 L - 2 L

MATERIE PRIME UTILIZZATE:

Malto della nostra regione, luppolo proveniente dall'Inghilterra e dagli Stati Uniti, acqua di fonte purissima della catena dei monti del Matese Bojano (CB)

ABBINAMENTI: Formaggi a pasta molle, primi piatti delicati, portate di pesce in bianco o alla griglia.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE OSCI
portocannone (cb)
www.birraosci.it
info@birraosci.it