



## BIRRA DALLA SARDEGNA

Listino prezzi 2023

Negli antichi locali della miniera di Montevecchio, nel cuore della Sardegna, produciamo una birra con un processo accurato e rigoroso nel rispetto "dell'editto della purezza" bavarese del 1516.

Dal POZZO della nostra MINIERA "estraiamo" una BIRRA dall'anima fiera e dal carattere forte.



Centrale Elettrica 1909 – Birrificio 4 Mori 2013



# POZZO 16

**POZZO 16** è una birra a bassa fermentazione, stile Lager, con una delicata luppolatura e gradevole frizzantezza

Stile: Lager

Gradazione alcolica: 4,7% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: persistente e morbida

Profumo: delicato con note floreali

Temperatura di servizio: 4°/ 6°

Confezione: bottiglia da 50 e 33 cl

IBU: 18

## **Abbinamenti consigliati:**

ideale come aperitivo, primi piatti di mare, carni bianche, pizza, pesce, formaggi freschi, sushi e frutti di mare crudi





## POZZO 9

**POZZO 9** è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma cremosa e persistente, stile Vienna Lager, dove prevalgono i sapori del malto, il gusto deciso e note di caramello

Stile: Vienna Lager

Gradazione alcolica: 5,5% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: cremosa e persistente

Profumo: note di malto tostato

Temperatura di servizio: 5°/ 7°

Confezione: bottiglia da 50 e 33 cl

IBU: 18

**Abbinamenti consigliati:**

carni rosse, pizze e formaggi stagionati





# POZZO 5

**POZZO 5** è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma compatta e persistente, stile Dunkler Bock. Il profumo è di malto tostato, con un retrogusto corposo di frumento affumicato con legno di quercia

Stile: Dunkler Bock

Gradazione alcolica: 6,7% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: fine e persistente

Profumo: malto affumicato, con note di prugna e frutta secca

Temperatura di servizio: 5°/ 7°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 21

**Abbinamenti consigliati:**

stinco al forno con patate, pizze, formaggi stagionati e dolci al cioccolato





## POZZO 3

**POZZO 3** è una birra a bassa fermentazione prodotta con castagne di Sardegna e con una sapiente selezione di malti dove il profumo e il gusto delicato della castagna richiamano i sentori del bosco d'autunno

Stile: Birra alle castagne

Gradazione alcolica: 6,2% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: morbida e persistente

Profumo: maltato con sentori di castagna

Temperatura di servizio: 6°/ 7°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 19

**Abbinamenti consigliati:**

primi piatti di terra, arrostiti di carne, brasati, salumi, formaggi stagionati e pizze





# POZZO 20

**POZZO 20** è una birra ad alta fermentazione, stile American Pale Ale. Le speciali note caramellate dei malti accompagnano gli intensi profumi tropicali e il gradevole e persistente amaro dei luppoli americani

Stile: American Pale Ale

Gradazione alcolica: 4,5% vol.

Fermentazione: alta

Schiuma: persistente

Profumo: intenso di note tropicali

Temperatura di servizio: 5°/ 7°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 35

**Abbinamenti consigliati:**

ideale come aperitivo.

Si accompagna con i primi di mare, i secondi a base di pesce e le carni

bianche. Ottima con le pizze





# POZZO 8

**POZZO 8** è una birra ad alta fermentazione, stile Pale Ale, caratterizzata da luppoli dai sentori agrumati che ricordano la buccia di limone.

Stile: Pale Ale

Gradazione alcolica: 4,5% vol.

Fermentazione: alta

Schiuma: fine e persistente

Profumo: floreale, agrumato e di frutta esotica

Temperatura di servizio: 3°/ 5°

Confezione: bottiglia da 50 e 33cl

IBU: 30

**Abbinamenti consigliati:**

ideale come aperitivo.

Ottima con le pizze e i fritti.





# POZZO 7

**POZZO 7** è una birra ad alta fermentazione, in stile HefeWeissbier, caratterizzata da un corpo pieno e dagli inconfondibili profumi di banana e chiodi di garofano

Stile: HefeWeissbier,

Gradazione alcolica: 5% vol.

Fermentazione: alta

Schiuma: bianca pannosa

Profumo: banana e chiodi di garofano

Temperatura di servizio: 5°/ 6°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 12

### **Abbinamenti consigliati:**

Si accompagna con i primi di mare, i secondi a base di pesce e le carni bianche. Ottima con le pizze





# POZZO X

**POZZO X** è una birra a bassa fermentazione, prodotta per l'Oktoberfest, che si caratterizza per i riflessi dorati e le sue note maltate in perfetto equilibrio con la freschezza del luppolo.

Stile: Märzen

Gradazione alcolica: 6% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: bianca e persistente

Profumo: maltato

Temperatura di servizio: 4°/ 6°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 28

**Abbinamenti consigliati:**

grigliata di carne, formaggi freschi e stagionati, piatti tipici cucina tedesca.





## POZZO 6

**POZZO 6** è una birra a bassa fermentazione prodotta con la doppia decozione.

La luppolatura è tipica delle German pils. Delicata e piacevolmente amara.

Stile: Keller Pils

Gradazione alcolica: 5% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: bianca e persistente

Profumo: erbaceo e floreale

Temperatura di servizio: 4°/ 6°

Confezione: bottiglia da 0,33 cl

IBU: 30

Colore Ebc: 6

**Abbinamenti consigliati:**

si sposa perfettamente con la frittura di pesce, frutti di mare, carni bianche, risotti e i primi piatti con sughi bianchi. Ottima in abbinamento con i formaggi stagionati piccanti ed erborinati.





## POZZO 21b

**POZZO 21b** è una birra ad alta fermentazione in stile White Ipa. Chiara e torbida, caratterizzata da una densa schiuma bianca. Gli aromi speziati tipici delle birre bianche si uniscono al fruttato intenso dei luppoli americani.

Stile: White Ipa

Gradazione alcolica: 5,3% vol.

Fermentazione: alta

Schiuma: densa e bianca

Profumo: speziato e tropicale

Temperatura di servizio: 4°/ 5°

Confezione: bottiglia da 0,33 cl

IBU: 34

Colore Ebc: 7

### **Abbinamenti consigliati:**

si abbina bene agli aperitivi di salumi e formaggi. È adatta alle cene a base di pesce magro, aggiungendo un tocco speziato in più a tutto il piatto.





# POZZO 25

**POZZO 25** è una birra scura a bassa fermentazione con riso, cannella e chiodi di garofano.

Gli aromi e il corpo di questa birra richiamano il calore e i profumi tipicamente natalizi.

Stile: Bock scura

Gradazione alcolica: 7,5% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: bruna e persistente

Profumo: cannella, chiodi di garofano, creme brûlé

Temperatura di servizio: 5°/ 6°

Confezione: bottiglia da 0,75 l

IBU: 27

**Abbinamenti consigliati:**

ideale in abbinamento ai dolci tipici natalizi.





**BIRRIFICIO**



[www.birrificio4mori.it](http://www.birrificio4mori.it)



*Prodotta e imbottigliato da:*

Luppolo & Birra s.r.l.

S.P. 66 Km 5,6 Loc. Sciria

Montevecchio Levante

09036 Guspini (VS) Sardegna, Italia

Partita Iva 03267880924

[luppoloebirra@gmail.com](mailto:luppoloebirra@gmail.com)