

La BIRRA ELVO ha origine nella valle omonima alle pendici del Monbarone. L'acqua, materia prima principale della lavorazione, essendo estremamente leggera e priva quasi totalmente di sali minerali (0,44 °f), è particolarmente indicata per la produzione di birre a bassa fermentazione in tradizionale stile tedesco. La lunga maturazione e il confezionamento in contropressione senza rifermentazione conferiscono al nostro prodotto leggerezza e qualità organolettiche uniche.



BIRRIFICIO
Casale Gatto 12,
fraz. Vagliumina
13895 - Graglia (BI)

VENDITA e SOMMINISTRAZIONE
Via San Filippo 17
13900 - Biella
Tel. 015 370.21.22

info@birraelvo.it - www.birraelvo.it

**BIRRE VIVE
CON PASSIONE**



**BIRRIFICIO ARTIGIANALE
DI MONTAGNA**



PILS



Birra bionda, bassa fermentazione in stile tedesco. Limpida, grazie agli oltre 40 giorni di maturazione è una Pils semplice ed elegante, con note fruttate del Mittelfruh accanto a quelle erbacee del Tettnanger. Al palato la dolcezza vagamente mielosa del malto domina la scena ma con chiusura secca sui luppoli nobili della Baviera.

Altissima Purissima Elvissima.

WEIZEN



Birra chiara, alta fermentazione in stile tedesco. Una Weizen aderente allo stile, almeno all'aspetto e all'olfatto, giocato su sentori di banana matura e chiodi di garofano. Al palato mostra invece il suo carattere, con note agrumate e lievemente astringenti che esaltano la beverinità.



Birra dell'Anno 2015 -
2° classificato - Categoria 15
Birre con frumento maltato,
di ispirazione tedesca

MÄRZEN



Birra ambrata scarica, bassa fermentazione in stile tedesco. La classica festbier da grandi bevute. I malti dominano la scena con toni caramellati e mielati sapientemente equilibrati da una luppolatura fresca e aromatica.

SCHWARZ



Birra scura, bassa fermentazione in stile tedesco, dall'estrema beverinità. I malti tostati e torrefatti dominano la scena e conferiscono note di caffè e liquirizia su un corpo morbido e avvolgente.



European Beer Star
German-Style Schwarzbier Silver Award 2017



European Beer Star
German-Style Schwarzbier Gold Award 2016



European Beer Star
German-Style Schwarzbier Silver Award 2015

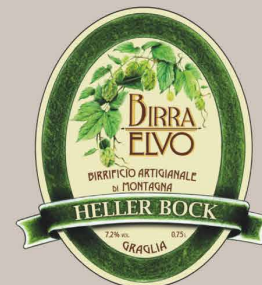


Birra dell'Anno 2017
3° classificato - Categoria 4
Ambrate e scure, alta e bassa fermentazione,
basso grado alcolico, di ispirazione tedesca



Birra dell'Anno 2015
2° classificato - Categoria 4
Ambrate e scure, alta e bassa fermentazione,
basso grado alcolico, di ispirazione tedesca

HELLER BOCK



Birra chiara, bassa fermentazione in stile tedesco. Interpretazione di uno stile teutonico un po' dimenticato: ha un attacco dolce per chiudere poi secca su note mielate e fruttate. Pericolosamente beverina grazie al corpo perfettamente bilanciato.

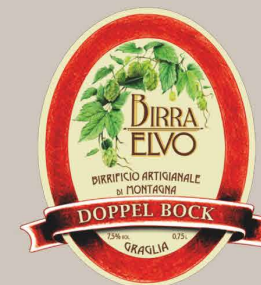


European Beer Star
German-Style Heller Bock Gold Award 2016



Birra dell'Anno 2015
1° classificato - Categoria 5
Bassa fermentazione,
alto grado alcolico, di ispirazione tedesca

DOPPEL BOCK



Birra ambrata carica, bassa fermentazione in stile tedesco. Presenta note di malto tostato ben percepibili al naso. Il percorso in bocca è da manuale: le note dolci dei malti man mano virano verso il tostato, per arrivare ad un finale secco e di carattere. Pericolosamente beverina.



European Beer Star
German-Style Dunkler Bock Silver Award 2016



Birra dell'Anno 2017
2° classificato - Categoria 5
Bassa fermentazione,
alto grado alcolico, di ispirazione tedesca



Birra dell'Anno 2014
1° classificato - Categoria 5
Bassa fermentazione,
alto grado alcolico, di ispirazione tedesca

