



NICLUS

Il termine IPA (Indian Pale Ale) indica le Pale Ale preparate per esportazione in India e riservate per il consumo dei sudditi inglesi. Fu proprio questa necessità di conservazione per lunghi viaggi che portò ad un impiego marcato del luppolo utilizzato come conservante che ne caratterizzò il sapore. Birra ad alta fermentazione caratterizzata da un corpo medio che ben bilancia l'amaro dei luppoli utilizzati che donano aromi agrumati e fruttati con un finale resinoso.

TIPOLOGIA: Indian Pale Ale
ALC. 6,0%
IBU: 60

ABBINAMENTI: si consiglia di abbinarla a piatti abbastanza complessi, carni alla griglia, fritti e formaggi stagionati.



NURCA birre d'Italia 2021

La prima "saison" dal cuore di mela annurca. Dal colore chiaro con venature dorate e dalla schiuma compatta e pannosa con aromi speziati e fruttati dati dalla mela annurca seguiti dalla dolcezza del miele. Grazie alla Segale ed alla Risciola la complessità della birra aumenta conferendo un finale secco e lievemente acidulo.

TIPOLOGIA: Saison
ALC. 6,0%
IBU: 22

ABBINAMENTI: perfetta come aperitivo. Si abbina bene con piatti semplici a base di carni bianche e pesce e tempura.

"PREMIO BIRRA SLOW 2021 SLOW FOOD"

OGNI COLORE UN SAPORE NUOVO... PROVALE TUTTE!



MALIES

Pale Ale è uno stile di birra originario della Gran Bretagna ad alta fermentazione e prevalentemente con malto chiaro. È uno dei principali stili di birra più diffuso nel mondo. La nostra Pale Ale è un connubio perfetto tra i malti e le note citriche ed erbacee dei luppoli utilizzati. Si presenta con colore dorato ed una schiuma compatta e persistente.

TIPOLOGIA: Pale Ale.
ALC. 4,8%
IBU: 23

ABBINAMENTI: birra che ben si accompagna con antipasti, primi e secondi a base di carni bianche e pesce e con formaggi freschi.



GLADIUS

La Dubbel fu originaria dei monasteri nel medioevo e maggiormente diffusa in Belgio nella seconda metà del 1900. Il nome dubbel è usato in Belgio per indicare una ale ambrata con un tenore alcolico medio alto. Ricchi aromi da malto ed esteri come uva passa e frutta secca seguite da lievi note speziate dal colore ambrato con una schiuma compatta e pannosa.

TIPOLOGIA: Belgian Dubbel
ALC. 8%
IBU: 22

ABBINAMENTI: piatti complessi come risotti, timballi, lasagne, bolognese, selvaggina e formaggi dalla media stagionatura o dolci a base di ricotta e frutta secca.



SAMNIA birre d'Italia 2019

La bière blanche o "birra bianca", è prodotta principalmente in Belgio con frumento non maltato ed aromatizzata con erbe e spezie, dal colore chiaro e con una lieve velatura, elegante, fresca e profumata. Al palato, si presenta con un corpo medio ed una delicata e leggera cremosità data dall'utilizzo del grano sannita Senatore Cappelli.

TIPOLOGIA: Blanche
ALC. 4,5%
IBU: 12

ABBINAMENTI: perfetta come aperitivo. Si abbina bene con piatti semplici a base di carni bianche e pesce e tempura.

"PREMIO BIRRA QUOTIDIANA 2019 SLOW FOOD"

Il Birrificio del Sannio nasce in terra sannita, territorio ricco di storia e tradizioni.

L'Azienda è situata in un ex oleificio edificato da mio nonno negli anni '60, ormai dismesso da diverso tempo... ed è proprio dai ricordi della mia infanzia che è nata l'idea di far rinascere quei locali, da troppo tempo silenti e abbandonati.

Ho così dato sfogo ad una mia passione, quella per la birra artigianale, adoperandomi per trasformarla in una professione.

Con spirito di sacrificio e forza di volontà, nel 2016 ho avviato la produzione con l'ausilio di un valente mastro birraio, Antonio De Feo.

Il segreto del nostro successo è l'utilizzo di acqua di sorgente che sgorga direttamente dal monte Taburno e di materie prime pregiate, che esaltano la qualità e la fragranza del prodotto, rilasciando aromi intensi ed evocando sensazioni appaganti.

The Sannio Brewery was born in Samnite land, a territory rich in history and traditions.

The company is located in a former oil mill built by my grandfather in the 1960s, now abandoned for some time ... and it is precisely from the memories of my childhood that the idea was born to revive those premises, which had been silent for too long and abandoned.

So I gave vent to my passion, for craft beer, working to transform it into a profession.

With a spirit of sacrifice and willpower, in 2016 I started production with the help of a talented brewer, Antonio De Feo.

The secret of our success is the use of spring water that flows directly from Mount Taburno and precious raw materials, which enhance the quality and fragrance of the product, releasing intense aromas and evoking satisfying sensations.



BIRRIFICIO DEL
SANNIO

BIRRA ARTIGIANALE



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

BIRRIFICIO DEL SANNIO in UE
PROGETTO COFINANZIAMENTO A VALERE SUI
FONDI DEL POR FESR CAMPANIA 2014/2020



Birrificio del Sannio s.a.s.

82030 Frasso Telesino (BN)
Via Rotabile Frasso Melizzano, 26
Cell. +39 333.3311332
info@birrificiodelsannio.it

WWW.BIRRIFICIODELSANNIO.IT



100% ITALIANA
100% ARTIGIANALE