



Birre Artigianali

Nonna Emilia



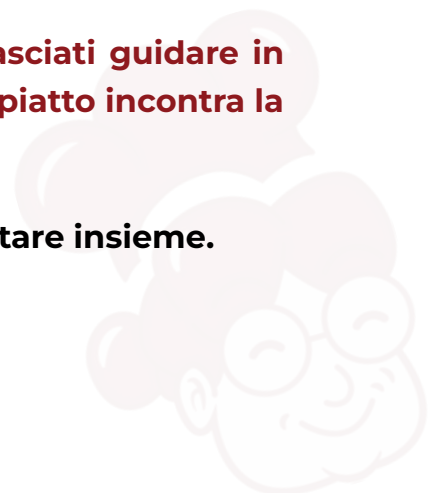
Per rendere il tuo viaggio lungo la Via Emilia ancora più speciale, ho scelto un partner d'eccellenza: il Birrificio Artigianale Retorto, simbolo della qualità e della tradizione emiliana.

Dal cuore dell'Emilia, Retorto porta in ogni sorso la stessa passione e autenticità che metto nella mia cucina. Le sue birre artigianali, non pastorizzate e genuine, nascono da una lavorazione meticolosa e da ingredienti selezionati con cura. Il naturale deposito di lievito è una firma di qualità che testimonia il loro carattere artigianale.

Abbina queste birre ai piatti della mia cucina e lasciati guidare in un viaggio sensoriale unico, dove il sapore di ogni piatto incontra la personalità di ogni sorso.

Un brindisi alla tradizione, al gusto e al piacere di stare insieme.

Salute e buon viaggio lungo la Via Emilia!





EMILIA SUNRISE

7

Birra di colore ramato chiaro, aroma tostato con toni di biscotto e lieve accenno di caramello, con media carbonazione e grado alcolico contenuto. Prevede l'uso di luppolo italiano Italian Golding prodotto da Italian Hops Company, dalle note erbacee e pepate.

IBU: 28

GRADO ALCOLICO: 4,2% VOL

Abbinamenti consigliati:

Gnocco Fritto, Tigelle, Ragù, Paste fresche e Fritti

REPILS



7

Birra a bassa fermentazione si ispira alle classiche pils tedesche: corpo snello, fresca e secca, aroma erbaceo di luppoli europei, sotto cui si profila delicato il cereale; schiuma fine e bianca. Con il vantaggio di essere **gluten free**: una piccola percentuale di mais in fiocchi aiuta a raggiungere il risultato.

IBU: 22

GRADO ALCOLICO: 4,2% VOL

Abbinamenti consigliati:

Stuzzicante con gli Antipasti,
ottima con Gnocco fritto e Tigelle
e Secondi di Carne o di Pesce.





LATEX PIU'

7

Birra estremamente fresca e beverina, ispirata alle birre bianche belghe, di cui mantiene la speziatura di coriandolo e buccia d'arancia; scorza di pompelmo per un'ulteriore spruzzata d'agrumi. Luppolo in quantità moderata per una nota leggera che non insiste sulla componente amara.

Definita 'Birra imperdibile' sulla guida birre d'Italia Slowfood 2021.

IBU: 18

GRADO ALCOLICO: 4,8% VOL

Abbinamenti consigliati:

Si accosta facilmente a Taglieri, Paste fresche, Risotti e Cotolette.

TEEN SPIRIT

7

Golden Ale, birra chiara e di tenore alcolico contenuto, la cui luppolatura europea genera garbati aromi erbacei.

IBU: 27

GRADO ALCOLICO: 4,5% VOL

Abbinamenti consigliati:

Birra di semplice approccio, gentile e fresca, si abbina praticamente a tutto.





MORNING GLORY

7

American Pale Ale. Birra ambrata dallo spiccato aroma di luppoli statunitensi, con sentori fruttati che spaziano dalla pesca al mango; mediamente corposa, con schiuma chiara e persistente. In bocca alterna il dolce all'amaro, senza soluzione di continuità. Definita 'Grande Birra' sulla guida Slowfood 2017.

IBU: 40

GRADO ALCOLICO: 5,6% VOL

Abbinamenti consigliati:

Si sposa perfettamente con tutte le Paste e con le Orecchie di Elefante

VINCENT VEGA

7

Birra doppio malto ambrata in stile Tripel, secca e scorrevole quanto basta a non far sentire la gradazione; la luppolatura è leggermente superiore a quella tipica dello stile.

IBU: 28

GRADO ALCOLICO: 8% VOL

Abbinamenti consigliati:

Perfetto l'abbinamento con Squacquerone o Gorgonzola, si abbina piacevolmente anche a Salumi, Paste fresche e Risotti.



Il termine microbirrificio ben si adatta a Retorto, con piccole produzioni di grandi birre.

Fondato nel 2011 in Alta Val Nure, nel cuore dell'Emilia, Retorto prende il nome da un piccolo borgo che conserva tutto il fascino della tradizione.

Il birrificio nasce dalla visione di Marcello Ceresa, che insieme ai fratelli Monica e Davide, ha trasformato un sogno brassicolo in una realtà premiata e apprezzata in tutta Italia.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI
PUOI VISITARE IL SITO:
WWW.RETORTO.IT



**Seguimi sui miei
SOCIAL!**



www.nonnaemilia.it



@nonnaemiliamodernatrattoria



nonnaemilia



@nonnaemiliasandonato