

A dark glass bottle of Birra Millecento and a glass of beer on a wooden surface. The bottle is the central focus, with a label that reads 'MILLECENTO' in large letters and 'BIRRA TIGIANALE' below it. To the left, a glass filled with beer and a thick head of foam is visible. The background is a rustic wooden surface.

WWW.BIRRAMILLECENTO.IT

CHIARAMENTE...chi non beve non crede!

Datemi una **BIONDA!**

ROSSA di sera bel tempo si spera!

La **NERA** che sfina!



Il birrificio

La birra artigianale **Millecento** è prodotta all'interno del birrificio nella **Tenuta San Cassiano a Fabriano** dalla cooperativa sociale onlus **Inkarta**. L'area dove sorge il monastero di San Cassiano venne scelta dai monaci benedettini sia per l'**abbondanza delle acque** che per il **verde**, la vera ricchezza della valletta, chiusa fra i contrafforti dell'Appennino Umbro-Marchigiano. All'interno della Tenuta San Cassiano sorge l'Abbazia di San Cassiano in Valbagnola. **La prima notizia dell'esistenza della chiesa benedettina risale al 1100**, da dove **deriva il nome della nostra birra**.

Si narra....

E' risaputo, fin dalla nascita della birra ai tempi del **Medioevo**, che i fondamenti dei monaci benedettini fossero due: la fede e la profonda convinzione che in tempo di epidemia **i bevitori di birra sopravvivessero più a lungo che i bevitori di acqua**. Proprio per questo i monaci dell'**Abbazia di San Cassiano in Valbagnola**, che sorge nell'Appennino umbro marchigiano proprio **intorno all'anno 1100**, cominciarono ad unire l'orzo coltivato nei campi all'acqua della sorgente di San Cassiano per la salvezza dei propri fedeli. E se è vero come è vero che bisogna attingere alla tradizione per guardare al futuro, **salvaguardatevi dalle epidemie bevendo Millecento**.



CHIARA mente...chi non beve non crede!

La nostra birra Tommaso ha un gusto fresco e leggero che non stanca mai: è così efficiente nel togliere la sete che dopo il primo bicchiere non ci sarebbe bisogno di berne un'altra. La gratificazione legata al primo sorso porta invece irrimediabilmente a berne altra e poi altra ancora. Si narra che nel 1237, dopo una tempesta che aveva messo a dura prova i raccolti, un bambino abbandonato fu trovato in mezzo a uno dei campi di malto dell'eremo di San Silvestro. Nel bel mezzo della rovina, là dove il fanciullo giaceva, i germogli continuavano a crescere. Il bambino fu chiamato Tommaso, divenne un monaco benedettino e arduo coltivatore: il suo carattere gioviale e la sua purezza d'animo hanno ispirato il nome della nostra birra chiara.

Interpretazione personale dell'alta fermentazione con malto d'orzo e di frumento

Esame visivo: Giallo paglierino con velatura dovuta all'utilizzo di malto di frumento. Schiuma bianca, fine, compatta e molto persistente

Esame olfattivo: Fruttato con decisa nota di frutta agrumata ed esotica. Bergamotto, pompelmo rosa, ananas.

Esame gusto: Corpo non eccessivo ma deciso. Buona freschezza, con lievi aromi di frumento. Finale acidulo e non troppo amaro.

Stile: ispirazione weizen (Germania) e Blanche (Belgio)

Fermentazione: alta

Colore: 4

Unità di amaro: 16 IBU

Grado alcolico: 4,7 % in volume

Impianto: mono-tino riscaldamento elettrico

Acqua utilizzata: calcarea sorgiva, proveniente da una della storica sorgente dell'appennino umbro-marchigiano, l'acqua San Cassiano.

Provenienza materie prime: Germania, Austria, Cecoslovacchia, Inghilterra

Conservazione e servizio: da consumare fresca per gustare fragranza e profumi, non si giova di invecchiamento. Servire fredda a circa 6/8° C. Utilizzare il calice classico alto da Weissbier ("Vase") o simili.

Contiene glutine.

Abbinamenti consigliati: antipasto all'italiana con salumi e formaggi freschi o di breve stagionatura; carpaccio di bresaola con grana e rucola, insalata di mare, crudo di pesce. Il suo bagaglio aromatico le permette abbinamenti con piatti "esotici" come riso al curry o paella di pesce.



Datemi una **BIONDA!**

La nostra birra bionda potrebbe sembrare la più normale delle nostre tre qualità e invece proprio lei, col suo color oro, ci sussurra storie antiche di campi d'orzo e giardini di luppolo. Si narra che Giovanni dal Bastone, uno dei primi seguaci di San Silvestro abate, fosse proprio colui che introdusse le prime coltivazioni di malto a ridosso dell'eremo di Montefano. Il carattere solare e l'animo d'oro del frate, che amava attardarsi nell'orto quando il sole era ormai alto in cielo, ci ha ispirato per la scelta del nome della nostra birra artigianale bionda. Autentica, piacevole, intensa.

Di ispirazione tedesca

Esame visivo: Colore giallo oro limpido con schiuma bianca, generosa, compatta e persistente.

Esame olfattivo: al primo impatto arriva subito il malto, seguito da note erbacee e di luppolo, caratteristiche dello stile. Nel complesso intensa e decisa, ma comunque equilibrata.

Esame gusto: mediamente corposa, intensa e decisamente amara, ma bilanciata e mai eccessiva. In bocca la presenza del malto è decisa ed elegante e nel finale, decisamente secco, esce una leggera nota luppolata.

Stile: pilsner

Fermentazione: bassa

Colore: 8

Unità di amaro: 30 IBU

Grado alcolico: 4,7 % in volume

Impianto: mono-tino riscaldamento elettrico

Acqua utilizzata: calcarea sorgiva, proveniente da una della storica sorgente dell'appennino umbromarchigiano, l'acqua San Cassiano.

Provenienza materie prime: Germania, Austria, Repubblica Ceca.

Conservazione e servizio: da consumare fresca per gustarne la fragranza ed i profumi, non si giova di invecchiamento. Servire fredda a circa 6/8 °C. Utilizzare un calice da Pils (Pilsner flute), stretto e alto, o simili.

Contiene glutine.

Abbinamenti consigliati: Primi piatti con sughi non a base di pomodoro. Zuppe. Carni bianche. Pesce alla griglia. Formaggi di media stagionatura. Da provare con moussaka, fonduta, wok di carne e verdure.



ROSSA di sera bel tempo si spera!

La birra Gregoire è una birra ambrata e forte, di ispirazione belga, alla quale abbiamo dato una originalissima impronta. Le sensazioni che sprigiona ne sottolineano la grande piacevolezza: in bocca è una carezza corposa ma anche vivace e piena di fragranti profumi che risalgono fino al naso. Il suo intenso riflesso ruggine si perde negli epici tramonti a ridosso del Montefano. Gregoire era un monaco benedettino originario di Bruxelles che ha vissuto per lungo tempo nell' eremo di san Silvestro Abate e nell'Abbazia di San Cassiano. I suoi occhi curiosi, il carattere passionale e la sua cultura belga hanno ispirato il nome della nostra birra Ambrata.

Di ispirazione belga

Esame visivo: Colore tra l'ambrata giovane ed il ramato, intenso con riflessi ruggine. Schiuma beige, compatta e persistente.

Esame olfattivo: Complessa con aromi primari e secondari. Note di piccoli frutti rossi, tostato, cacao, frutta secca e decisa nota di malto.

Esame gusto: corposa, intensa, complessa, leggermente amara. Ottimo bilanciamento, il corpo importante è supportato da una buona freschezza e da una tendenza dolce che ricorda il malto. Finale decisamente secco con buona persistenza.

Stile: Belgian Pale Ale

Fermentazione: alta

Colore: 26

Unità di amaro: 18 IBU

Grado alcolico: 5,6 % in volume

Impianto: mono-tino riscaldamento elettrico,

Acqua utilizzata: calcarea sorgiva, proveniente da una della storica sorgente dell'appennino umbromarchigiano, l'acqua San Cassiano.

Provenienza materie prime: Germania, Austria, Belgio.

Conservazione e servizio: Da consumare fresca per gustarne la fragranza ed i profumi, non si giova di invecchiamento. Servire a circa 10/12° C. Utilizzare il classico bicchiere a coppa o il calice a tulipano.

Contiene glutine.

Abbinamenti consigliati: primi piatti con sughi importanti come ragù di carne, formaggi e salumi stagionati, carni rosse alla brace.

Ottima con gulasch, cassoulet, asado.



La NERA che sfina!

La birra Hugo, di ispirazione anglosassone e alta fermentazione, si distingue per il suo carattere deciso. Al primo assaggio la sensazione di dolcezza al palato è affiancata dall'amara nota decisa dei malti tostati, che rendono la Nera una birra dal gusto elegante e pulito. Chi era Hugo? Altri non è che il discepolo diretto di San Silvestro Abate, Hugo degli Actis, patrono di Sassoferato. Si narra che il giovane desiderasse sin dalla tenera età di prendere l'abito nero dei frati benedettini e che da quando lo indossò fu artefice di opere miracolose legate all'acqua di San Cassiano, ingrediente base della nostra birra. Se è pur vero che l'abito non fa il monaco bisogna ammettere che il nero sfina!

Di ispirazione anglosassone

Esame visivo: Colore marrone scuro. Schiuma beige, compatta e persistente.

Esame olfattivo: Complessa con aromi primari e secondari. Note di tostato, cacao amaro, caffè torrefatto, frutta secca, liquirizia.

Esame gusto: corpo medio, complessa, persistente. La sensazione dolce iniziale è supportata dall'amaro derivante dai malti tostati, che donano anche una sensazione di secchezza con conseguente finale elegante e pulito.

Stile: Stout

Fermentazione: alta

Colore: 91

Unità di amaro: 36 IBU

Grado alcolico: 6 % in volume

Impianto: mono-tino riscaldamento elettrico,

Acqua utilizzata: calcarea sorgiva, proveniente da una della storica sorgente dell'appennino umbro-marchigiano, l'acqua San Cassiano.

Provenienza materie prime: Germania, Austria, Inghilterra, Belgio.

Conservazione e servizio: Da consumare fresca per gustarne la fragranza ed i profumi, non si giova di invecchiamento. Servire fredda a circa 10° C. Utilizzare la classica Pinta Imperiale Irlandese o simili.

Contiene glutine.

Abbinamenti consigliati: Dessert al cioccolato fondente o al caffè con una nota amara più che dolce. Ottima da sola come fine pasto.



L'80% del sapore della birra lo decide l'acqua!

L'acqua San Cassiano, ingrediente principale della nostra birra artigianale MilleCento, sgorga dal cuore verde delle montagne umbro-marchigiane. Le sorgenti si trovano nei pressi di alcune delle zone naturali protette più ampie ed importanti dell'intera regione. L'acqua che utilizziamo per la produzione è prettamente oligominerale. Si considera oligominerale quell'acqua che abbia un valore del residuo fisso inferiore a 500 mg per litro e il residuo fisso non è altro che una stima del contenuto di sali minerali. L'acqua così, e di conseguenza la birra, diventa così il più valido alleato per il benessere fisico, permettendo di raggiungere l'equilibrio grazie alle sostanze in essa contenute. Un mix nutriente perfetto che sgorga dalla natura!

CENTO [%] ACQUA DI
SAN CASSIANO

Prodotta e imbottigliata da **Inkarta soc. coop. arl onlus**
nel birrifico all'interno della Tenuta San Cassiano di Fabriano (AN) Italia
tel. 0732 251703 info@birramillecento.it

WWW.BIRRAMILLECENTO.IT

