



BIRRIFICIO

# 2019 l'anno della consacrazione

Anche il 2019 è stato particolarmente significativo per il Birrificio Otus sia a livello italiano che internazionale. La scelta di Otus è stata di costituire un birrificio artigianale, legato alla produzione di qualità, con ingredienti e procedure naturali, che valorizzassero l'appartenenza nazionale, ma con un vocato spirito imprenditoriale nella sua gestione. Con uno sguardo importante ad un mercato che continua ad avere una crescita esponenziale, è stata pianificata con attenzione l'attività, scegliendo un posizionamento di rilievo, con la precisa intenzione di creare diverse birre, dalla personalità marcata, ed allo stesso costanti per bontà e caratteristiche qualitative. Il birrificio persegue costantemente la ricerca della qualità, che significa ricerca e selezione minuziosa delle materie prime, artigianalità sapiente in tecniche antiche e gesti misurati, ed una continua innovazione. Chiaramente, a fine anno, non poteva poi mancare la birra invernale Winter Moon. A cavallo tra una Golden Strong Ale ed una Dubbel, è una birra in stile belga, di corpo e di complessità ma moderatamente forte. La sua peculiarità è svelata nello sprigionarsi di un carattere maltato, ricco e complesso, avvolgente, con un finale dal taglio secco che aiuta a mediare i toni dolci. Con profumi di vaniglia e banana, i classici aromi dello stile belga, lascia emergere toni più delicati dei malti che richiamano la frutta rossa sotto spirito. È una birra decisamente elegante, complessa ed al tempo stesso bilanciata.

Per informazioni, scrivere a [info@birrificiootus.com](mailto:info@birrificiootus.com)

## SCHEDA TECNICA WINTER MOON

**produttore:** Birrificio Otus  
**categoria commerciale:** specialità invernale  
**categoria legale:** birra doppio malto  
**stile di riferimento:** Belgian Strong Golden Ale artigianale  
**fermentazione:** alta (presenza di lieviti)  
**categoria colore:** Ambrata Chiara (EBC 18)  
**% alcol volume:** 6,8  
**curiosità:** birra di Natale  
**formati disponibili:** bottiglia da 75 cl. e fusto Poly Keg da 24 litri  
**note produttive:** i malti utilizzati sono Pils, Vienna, Caramber, Cararoma, Aromatic a cui aggiungere zucchero candito ed il luppolo Saaz. La schiuma è fine e compatta, aderente e persistente. L'aspetto è ovviamente leggermente velato per la presenza dei lieviti. Il colore è giallo oro intenso con riflessi aranciati, al naso si percepiscono in modo deciso i profumi dei malti utilizzati, mentre spiccano i sentori di luppolo usati che ricordano sentori di frutta tropicale e frutta secca, leggermente tostata. In bocca sorprendono la sua morbidezza e rotondità. Di corpo strutturato, al palato è ben equilibrata. Aromaticamente è molto fine e gradevole, dalla marcata persistenza.



### RED&GO

MEDAGLIA D'ARGENTO  
Categoria Irish Red Ale  
Brussels Beer Challenge 2019



### AMBRANERA

MEDAGLIA D'ORO  
Categoria Porter Stout  
Brussels Beer Challenge 2019  
MEDAGLIA DI BRONZO  
Categoria 41  
European Beer Star 2019  
SECONDA CLASSIFICATA  
Categoria 19  
Birra dell'anno 2018



### PILS<sup>2</sup>

CERTIFICATO D'ECCELLENZA  
Brussels Beer Challenge 2019  
TERZA CLASSIFICATA  
Categoria 1  
Birra dell'anno 2019



### SIDE B

MEDAGLIA D'ARGENTO  
Categoria 29  
European Beer Star 2018

## LE BIRRE DI OTUS VINCONO MEDAGLIE IN ITALIA E NEL MONDO

Abbiamo sottoposto le nostre birre alla valutazione di giurie importanti. I successi ci stimolano a proseguire nella creazione di prodotti che uniscano carattere artigianale e capacità di soddisfare il gusto di un pubblico ampio.



BIRRIFICIO