L'azienda agricola Mulino dei Bianchi si sviluppa nelle campagne a ridosso della città di Gubbio. Il Mulino dei Bianchi, da cui trae il nome la nostra azienda agricola, era un antico mulino ad acqua che sfruttava la forza dell'adiacente torrente Saonda e del quale si hanno testimonianze storiche documentate risalenti al 1377. Nei secoli la vocazione agricola è rimasta immutata e nell'ultimo decennio, ispirati da questo nostro passato, siamo tornati a trasformare i cereali da noi coltivati, quali orzo, grano, mais, avena ed altri, con l'idea di deliziare i palati, conferendo a queste materie prime la forma di birra! Dall'incontro tra le acque dell'appenino umbro-marchigiano, le migliori in Italia, e le materie prime prodotte nella nostra azienda agricola nasce nel 2012 la prima "Cocca Mia!" che nel 2015 e nel 2018 fa parlare di se ottenendo premi di settore. Una filiera a km0, dal campo alla bottiglia

PREMIO NAZIONALE ETICHETTA D'ORO · CUPRAMONTANA · 2018

PREMIO CEREVISIA 2015

BASSA FERMENTAZIONE

MULINO DEI BIANCHI

1377

AZIENDA AGRICOLA

BIRRACOCCAMIA

www.mulinodeibianchi.it

COCCA MIA!

GUBBIO

Birra Agricola

Terra

Sole

Gusto

Carta delle birre

Birra agricola è una filiera a km0

Lager

Tipologia: LAGER (limone e bergamotto)
Gradazione alcolica: 4,8 % vol
Tipo di fermentazione: Bassa
Colore: Giallo paglierino
Profumo: Intenso fruttato e floreale
Gusto: Agrumato
Temperatura di servizio: 5°- 7° C
Abbinamenti consigliati: Antipasti, ottima come aperitivo

Pale ale

Tipologia: ALE
Gradazione alcolica: 5,5% vol
Tipo di fermentazione: Alta
Colore: Ambrato
Profumo: Complesso fruttato
Gusto: Rotondo ed articolato
Temperatura di servizio: 7°- 9°C
Abbinamenti consigliati: Primi strutturati, secondi di pesce alla griglia, carni bianche

BIRRAGRICOLA italiana
marchio collettivo di origine e qualità
registrato AN 2011C/135 il 22.04.2011

Birra agricola non filtrata

La nostra birra una volta prodotta fermenta per circa 20 giorni. Successivamente decanta naturalmente dentro botti refrigerate.
Le sostanze sgradevoli rimangono sul fondo.

e non rifermentata in bottiglia

La birra decantata, senza lieviti e impurità, conserva la torbidità naturale che permette di mantenere un gusto ricco e complesso.
Viene così imbottigliata, pronta da gustare

Pils

Tipologia: PILS
Gradazione alcolica: 5 % vol
Tipo di fermentazione: Bassa
Colore: Giallo dorato
Profumo: Delicato di luppolo
Gusto: Secco con note di cereale e luppolo
Temperatura di servizio: 6 °- 8° C
Abbinamenti consigliati: Pizza, primi, salumi, secondi di carne bianca

Bock

Tipologia: BOCK
Gradazione alcolica: 6,5 % vol
Tipo di fermentazione: Bassa
Colore: Rosso granato
Profumo: Intenso
Gusto: Morbido e tostato con note di frutta secca
Temperatura di servizio: 8 °- 10°C
Abbinamenti consigliati: Formaggi stagionati, carni rosse cotte alla brace, arrosti, crostate, dolci secchi

Dai nostri campi alla bottiglia