

La Birra a Gubbio, ha il sapore e il profumo della storia e delle antiche tradizioni di una terra a vocazione agricola e racconta il legame tra le materie prime naturali e l'acqua pura delle sorgenti del territorio.

E proprio qui che si trova l'azienda agricola di famiglia Mulino dei Bianchi, che deve il suo nome ad un mulino del 1500 che sorgeva esattamente in questo luogo, avendo la possibilità di sfruttare la forza dell'acqua di un torrente adiacente.

Il birrifico Mulino dei Bianchi nasce il 12 dicembre 2012, il giorno della prima cotta, all'interno della piccola azienda agricola e la conversione da produzione di cereali e trasformazione in farina a produzione di cereali e trasformazione in birra, ha rappresentato una naturale trasformazione dell'azienda in chiave moderna.

Questo birrifico aderisce al marchio collettivo di BIRRAGRICOLA ITALIANA garanzia di filiera nonché di prodotto naturale. Ulteriore garanzia di qualità è l'adesione dell'azienda al consorzio COBI, Consorzio Italiano di Produttori dell'Orzo e della Birra: il malto, materia principale della birra proviene quindi da questa malteria consortile dove l'orzo prodotto dalle aziende una volta consegnato, viene trasformato e restituito come malto italianissimo di grande qualità.

La birra agricola artigianale del Mulino dei Bianchi, non filtrata, non pastorizzata, non rifermentata in bottiglia ed imbottigliata con il metodo isobarico, conserva al massimo le sue qualità organolettiche e nutrizionali esaltando i sapori e i profumi tipici della nostra terra.

The beer in Gubbio has the taste and scent of the history as well as of the ancient traditions of a land with a deep-rooted penchant for farming; it tells of the bond between the natural raw materials and the pure water springs in the area.

It is just here that the Mulino dei Bianchi farm which produces cereals is situated; its name derives from a mill of the 1500 that was exactly in this place, where it had the possibility to exploit the force of the water of a nearby creek.

The Mulino dei Bianchi brewery was born on the 12th December 2012, the day of the first brewing in the small farm; the conversion from cereals production and transformation into flour, to cereals production and processing into beer has represented the natural and modern transformation of the farm.

This brewery joined the BIRRAGRICOLA ITALIANA brand, a guarantee of production chain as well as of natural product.

A further guarantee of quality and excellence is also the joining to the COBI consortium, the Italian Consortium of Barley and Beer producers: the malt, as main ingredient of the beer, comes exactly from this consortium where the barley produced by the farms, once delivered, is processed and returned as Italian malt of great quality.

The Mulino dei Bianchi craft beer, not filtered, not pasteurized, not re-fermented in the bottle and bottled with isobaric method maintains all organoleptic and nutritional properties and exalts the flavors and smells typical of this land.



Mulino dei Bianchi
Frazione San Martino in Colle
06024 Gubbio PG Italy

t. +39 348 3810706
info@mulinodeibianchi.it

www.mulinodeibianchi.it



BIRRA ARTIGIANALE

TANTO GUSTO IN POCO ALCOOL

WEIZEN

COCCA MIA! BIANCA



TIPOLOGIA
Weizen

GRADAZIONE ALCOLICA
5% vol

TIPO FERMENTAZIONE
Alta

COLORE
Giallo paglierino

PROFUMO
Intenso fruttato

GUSTO
Complesso agrumato

TEMPERATURA DI SERVIZIO
5°-7° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Antipasti di pesce, salumi,
ottima come aperitivo

STYLE
Weizen

ALCOHOL CONTENT
5% vol

FERMENTATION
Top

COLOUR
Straw yellow

SCENT
Intense fruit

TASTE
Full, citrus fruit

SERVICE TEMPERATURE
5°-7° C

TO BE SERVED
Fish, cold cuts,
excellent aperitifs

pils

COCCA MIA! BIONDA



TIPOLOGIA
Pils

GRADAZIONE ALCOLICA
5% vol

TIPO 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

STYLE
Pils

ALCOHOL CONTENT
5% vol

FERMENTATION
Bottom

COLOUR
Golden yellow

SCENT
Delicate of hops

TASTE
Dry with notes
of cereal and hops

SERVICE TEMPERATURE
6°-8° C

TO BE SERVED
Pizza, first courses,
cold cuts, white meat

ale

FIORE DI MAGGIO AMBRATA



TIPOLOGIA
Ale

GRADAZIONE ALCOLICA
5,5 % vol

TIPO 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

STYLE
Ale

ALCOHOL CONTENT
5,5 % vol

FERMENTATION
Top

COLOUR
Amber

SCENT
Full, fruity

TASTE
Full-bodied and rich

SERVICE TEMPERATURE
7°-9° C

TO BE SERVED
First courses, grilled fish,
white meat

BOCK

COCCA MIA! ROSSA



TIPOLOGIA
Bock

GRADAZIONE ALCOLICA
5,5% vol

TIPO 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

STYLE
Bock

ALCOHOL CONTENT
5,5% vol

FERMENTATION
Bottom

COLOUR
Garnet-red

SCENT
Intense

TASTE
Soft and toasted
with dry fruit notes

SERVICE TEMPERATURE
8°-10° C

TO BE SERVED
Seasoned cheese,
grilled red meat, roast meat,
dry cakes and biscuits