



## D.F.M. SRL - Birrificio Aosta



La Brasserie Aosta naît de l'initiative de deux amis, Fulvio et Mauro, qui, après différentes expériences, décident de s'associer pour donner naissance à la première Brasserie Artisanale Valdôtaine. En août 2008, l'idée prend forme et un an après très exactement, le 7 août 2009, la structure est inaugurée.

La Brasserie Aosta est un « Pub à bière », un terme qui indique que l'on produit de la bière brute (non pasteurisée et non filtrée) selon des méthodes artisanales et une passion illimitée ; cette bière est ensuite servie à la clientèle dans une brasserie attenante au lieu de fabrication. Nous réalisons ainsi la procédure idéale et complète de cette boisson particulière qu'est la bière : du producteur au consommateur, sans intermédiaire. Dans le pub, en effet, le soutirage se fait grâce à une liaison directe entre le comptoir et la salle de production de la bière. Par facilité, dans la Brasserie Aosta, la salle de production est séparée du débit de boisson par une grande baie vitrée, ce qui permet aux clients de voir, de très près – ils pourraient presque les toucher en tendant la main – les machines où sont fabriqués les produits qu'ils consomment à leur table. Et il n'est pas rare que, de l'autre côté de la vitre, on puisse même apercevoir les Maîtres-Brasseurs, Mauro et Fulvio, en plein travail...

La Brasserie Aosta concentre son activité sur la bière, mais propose à ses clients la possibilité de déguster des plats typiques, tels que le jarret de porc rôti cuisiné avec l'Excalibeer (bière double malt), le risotto à la Jured (bière ambrée) et le speck, ou les saucisses à la bière (cuisinées avec l'APA, une bière blonde), et des plats typiques appartenant à la tradition valdôtaine et italienne, comme par exemple les tagliatelle au Bleu d'Aoste ou les assiettes de charcuteries et fromages typiques et, pour terminer le repas en beauté, le très original « Birramisù ». Le tout bien sûr, arrosé de bières produites sur place. Actuellement, la production constante de la Brasserie Aosta comprend 7 bières :

- APA : Pale Ale blonde, à l'arôme fruité, mielleux et persistant. Une amertume qui s'équilibre bien avec l'arrière-goût de miel. Bière très équilibrée et facile à boire.
- LOIREN : Bière de froment, de style bavarois, à l'arôme fruité et persistant. Faible amertume et corps léger qui font ressortir le goût du froment. Bière équilibrée et très agréable à boire, typiquement estivale.
- MONBLANCHE : Bière de froment et de seigle cultivés dans la Vallée d' Aoste. De style bavarois. Arôme

fruité et persistant. Faible amertume et corps léger qui font ressortir le goût du froment. Bière équilibrée et très agréable à boire, typiquement estivale.

- **JURED** : Ale ambrée tendant vers le rouge ; notes douces de fruits secs, de caramel et de café. Haute amertume, équilibrée par la douceur du mélange de malts, parmi lesquels on trouve de l'orge et du miel de la Vallée d'Aoste. Bière équilibrée et très agréable à boire.
- **EXCALIBEEER** : Strong Ale ambrée de style belge, à l'arôme fruité et persistant. Corsée et goûteuse, avec une haute amertume contrastant avec la grande douceur des malts et du miel de la Vallée d'Aoste. Une bière inoubliable !
- **CORSARA NERA** : Bière brune de style Robust Porter, à l'arôme de café, de chocolat, de réglisse et de bois. Haute amertume. Bière sèche, équilibrée et très agréable à boire.
- **50ALE** : Ale Célébrante, à l'arôme intense d'agrumes. Amertume persistante mais délicate. Elle se présente soyeuse et sèche au palais. Unique en son genre.

De plus, nous produisons des bières célébrantes et saisonnières, parmi lesquelles nous pouvons citer :

- **NOËLA** : BIERE DE NOËL. Ambrée, brune aux reflets rubis, la Noëla se distingue par sa forte saveur obtenue grâce à l'utilisation de malts de qualité supérieure et à l'ajout d'épices. Le goût légèrement épicé a des notes d'alcool et un parfum de raisins secs, de prunes, de fruits secs et de caramel qui équilibrent l'amertume du houblon soigneusement sélectionné. Ces caractéristiques font de la Noëla une bière parfaite pour accompagner des plats aigre-doux, ou bien à déguster tout simplement en famille ou entre amis, devant un bon feu de cheminée (accompagnée de bon chocolat).
- **BIERE DE S.ORSO** : pour célébrer la mille douzième foire de Sant'Orso, une bière exclusive, produite en série limitée, à partir de seigle cultivé dans la Vallée d'Aoste, et provenant des Moulins des Aravis de Pontboset et du miel de rhododendron. Une bonne ampleur en bouche, raffinée et élégante, un goût velouté, un léger parfum de fleurs et de fruits. Une grande bière pour un grand événement.

La recherche permanente d'ingrédients de qualité supérieure, si possible liés au terroir, une attention extrême, voire maniaque vis-à-vis de toutes les procédures d'hygiène, des années de d'expérience dans la brasserie et un partage de ces expériences avec d'autres maîtres-brassiers italiens... tels sont les ingrédients qui nous permettent de proposer des produits de qualité, chacun avec sa spécificité mais tous très agréables à boire. Nos bières transmettent, à travers des sensations olfactives et gustatives, toute la passion que Fulvio et Mauro mettent dans leur travail. Après des débuts entièrement consacrés à la région de la Vallée d'Aoste, les deux entrepreneurs étendent maintenant leur savoir-faire aux régions du Piémont, de la Lombardie et de la Vénétie. Leurs bières sont évoquées dans le "Guide des Bières d'Italie de Slow Food éditeur" avec des appréciations très flatteuses : la 50ALE, sur une note qui va de 1 à 5, a obtenu 4 étoiles.

## La société en chiffres

Chiffre d'affaires: < 500.000 € -- Effectif: < 10

## Caractéristiques

## Contact Details

Località Grande Charriere 15,  
11020 Saint Christophe (AO)

Web Site: <http://www.birrificioaosta.it>

Email: [info@birrificioaosta.it](mailto:info@birrificioaosta.it)

## Social Network



- Facebook: <http://www.facebook.com/group.php>