

---

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>NOME</b>           | <b>Valdieu Blonde</b>                                    |
| <b>TIPOLOGIA</b>      | Birra d'Abbazia ad alta fermentazione e non pastorizzata |
| <b>FORMATO</b>        | 33 cl  |
| <b>NAZIONE</b>        | Belgio   |
| <b>GRAD. ALCOLICA</b> | 6%   |

### DESCRIZIONE

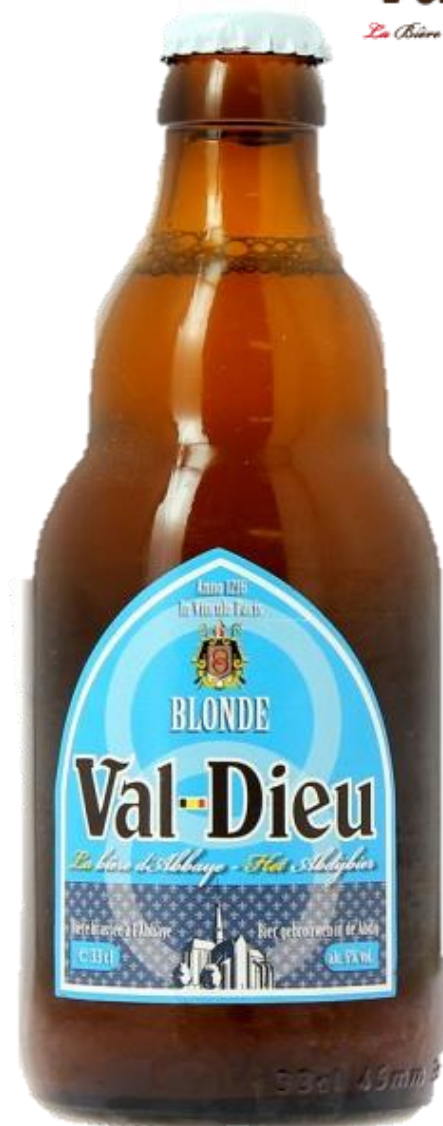
La Bionda Val-Dieu è una birra fresca e leggera. Con un grado alcolico moderato, ha un carattere prettamente conviviale. È una birra adatta a tutte le occasioni: aperitivi, durante i pasti e anche dopo. All'inizio ha una piacevole freschezza e dolcezza, sviluppando, poi un gusto gradevole con un tocco di amarezza in conclusione, poichè prodotta da 2 luppoli tradizionali. Questa birra mantiene, durante tutta la degustazione , un leggero mantello bianco.

### CURIOSITA'

L' Abbazia cistercense Notre-Dame de Val-Dieu è stata fondata nel 1216 da alcuni monaci olandesi originari di Hocht, vicino Maastricht.

La leggenda narra che la valle in cui si trasferirono e fondarono l'abbazia era così ostile ed inabitata tanto da essere definita dalla popolazione locale "la valle del Diavolo". I monaci la ribattesimano, così, Valle di Dio e diedero vita a queste ricette birraie di alta qualità.

---



---

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>NOME</b>           | <b>Val-Dieu Brune</b>   |
| <b>TIPOLOGIA</b>      | Birra d'Abbazia ad alta fermentazione, leggermente filtrata e rifermentata in bottiglia |
| <b>FORMATO</b>        | 33 cl   |
| <b>NAZIONE</b>        | Belgio  |
| <b>GRAD. ALCOLICA</b> | 8%  |

### DESCRIZIONE

La Bruna Val-Dieu è una birra dall'aroma deciso, con un gusto caffè/moka, che sparisce durante la degustazione per lasciare spazio al malto torrefatto, nè troppo neutro, nè troppo pronunciato. Trattasi di una birra di degustazione, si denota un leggero piccante sulla lingua e può essere bevuta a temperatura ambiente o refrigerata, comunque, rimane una birra di circostanza.

### CURIOSITA'

Le ricette della gamma Val-Dieu risiedono nella tradizione birraia dell'Abbazia cistercense Notre-Dame de Val-Dieu, fondata nel 1216. A quell'epoca lo sviluppo dell'attività birraia era legato alla necessità di rendere l'acqua potabile per evitare le malattie. Durante il corso dei secoli i monaci hanno elaborato delle ricette speciali sempre più elaborate studiando i lieviti e la fermentazione.

Il segreto della Birreria, risiede sia nell'acqua, sorgenti naturali vicine, sia nei lieviti utilizzati ricchi di sali minerali e antiossidanti.

---



---

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>NOME</b>           | <b>Val-Dieu Triple</b>                                 |
| <b>TIPOLOGIA</b>      | Birra d'Abbazia ad alta fermentazione non pastorizzata |
| <b>FORMATO</b>        | 33 cl  |
| <b>NAZIONE</b>        | Belgio   |
| <b>GRAD. ALCOLICA</b> | 9%   |

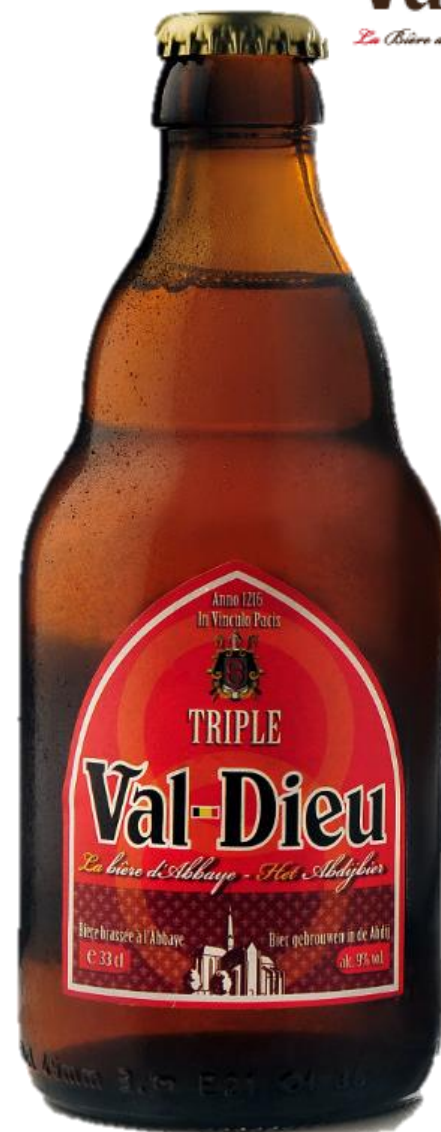
### DESCRIZIONE

La Triple Val-Dieu è il risultato di una lunga fermentazione scrupolosamente seguita dal mastro birraio. Di un bel colore oro carico e con schiuma soffice, abbondante e persistente il suo grado di amarezza esalta anche le altre sue componenti. Giusto equilibrio tra grado alcolico e luppolo naturalmente aromatizzato. Associata ad una gastronomia appropriata, la Triple si classifica tra le grandi birre da tavola di nicchia.

### CURIOSITA'

L'emblema dell' Abbazia è caratterizzato da 2 anelli e dall' espressione latina «In vinculo pacis», che vuole dire «nel legame per la pace». Sono dei simboli ricorrenti nell'Abbazia (muri, finestre, etc..) ed è per questo che sono stati ripresi a marchio per le birre. Inoltre, i due anelli incrociati, compaiono nel corso della degustazione emergendo dal bicchiere sulla schiuma soffice.

---



---

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>NOME</b>           | <b>Val-Dieu Gran-Cru</b>                               |
| <b>TIPOLOGIA</b>      | Birra d'Abbazia ad alta fermentazione non pastorizzata |
| <b>FORMATO</b>        | 33 cl  |
| <b>NAZIONE</b>        | Belgio   |
| <b>GRAD. ALCOLICA</b> | 10,5%  |

### DESCRIZIONE

È una robusta Belgian Strong Ale con una schiuma compatta, cremosa e persistente, prodotta nel 2016 per celebrare gli 800 anni della fondazione dell'Abbazia. Al naso sentore di «dark fruits», in sottofondo qualche nota vinosa e terrosa. Al palato molto corposa, rimane una birra eccellente da degustazione.

### CURIOSITA'

La gamma Val-Dieu è composta da autentiche birre belghe d'abbazia elaborate senza l'aggiunta di erbe, spezie, e prodotte secondo l'antico metodo ad infusione.

Nel rispetto delle tradizioni dei monaci sono rifermentate in bottiglia ed il processo di produzione dura da 6 a 8 settimane per ottenere sia le alte gradazioni che gli aromi complessi tipici delle Val-Dieu.

---

