





Fare birra, per noi, significa intraprendere un viaggio lento, come quello dei pellegrini, alla scoperta del nostro intorno, per cercare di condensarne la meraviglia in un bicchiere.

Le nostre birre a passo d'uomo nascono sulla Via Francigena, sono bio, per esaltare la nostra terra, sono toscane, perchè hanno il carattere schietto delle varietà antiche e dei contadini che le producono, sono innovative, risultato di sperimentazione e passione, e sono

coinvolgenti, perchè ciascuna ha una storia da raccontare.

Le nostre birre sono artigianali, perchè siamo un piccolo birrificio indipendente e perchè non le microfiltriamo e non le pastorizziamo.

Ma soprattutto perchè facciamo tutto questo con lentezza e rispetto.



SIGERIC di canterbury

STYLE: BLONDE
ALC.VOL.: 4,5%
AMARO: 2/4

Equilibrata e leggera come il passo dei migliori pellegrini. Una blonde con morbide note di malto in primo piano.

33 cl BSG1433
12 pz x ct

NUOVA RICETTA





ERRANTE

STYLE: BLANCHE
ALC.VOL.: 5%
AMARO: 1/4

Fresca e floreale, con grano di varietà antiche Toscane e scorza di limone. Erriamo per scoprire cose nuove...

33 cl BSG3033
12 pz x ct

NUOVA RICETTA





ROMA

STYLE: IPA
ALC.VOL.: 5%
AMARO: 4/4

Luppolo! come da tradizione d'oltremare. Un labirinto di profumi: mango, pompelmo, uva spina, cardamomo...

33 cl BSG0933
12 pz x ct

NUOVA RICETTA





DETOUR

STYLE: BRUIN
ALC.VOL.: 6%
AMARO: 1/4

Complessa ma non complicata. Accompagna le tue deviazioni con note di caramello, susina, cola e cacao

33 cl BSG2033
12 pz x ct



NUOVA RICETTA



NIKULAS di munkathvera

STYLE: TRIPEL
ALC.VOL.: 8,5%
AMARO: 2/4

Sicura e confortante come una zattera in mezzo alla tempesta. Bionda di buon grado alcolico, ma che vola via in un attimo

33 cl BSG1533
12 pz x ct



Cartone misto

DESCRIZIONE PRODOTTO

4 x Sigeric 33 cl
4 x Errante 33 cl
4 x Roma 33 cl
12 pz per ct

BSGM3312



Cofanetto regalo

DESCRIZIONE PRODOTTO

1 x Sigeric 33 cl
1 x Errante 33 cl
1 x Roma 33 cl
1 x Detour 33 cl
1x Nikulas 33 cl
1x Altrove

3 cofanetti per ct

BSG3305

Altrove, barrel aged saison - EDIZIONE LIMITATA

Lasciata maturare per 6 mesi nella migliore barrique della nostra bottaia. Intensa, secca e rotonda, dal grado alcolico sostenuto (9,2 %), al palato emergono i sentori del legno, accompagnati da note di spezie e agrumi. Si presta all'invecchiamento.
In esclusiva in questo cofanetto



CARTONE MISTO
2 pezzi per referenza
BSGM0675

ELEMENTI

birre essenziali

Le birre della linea **ELEMENTI** rappresentano le impronte del nostro viaggio alla scoperta di ingredienti speciali e del loro carattere.

Malto d’orzo speciale, per una lager di grande bevibilità, **luppoli d’oltreoceano** per una ipa fresca ed esotica e raro **cacao Criollo** per una imperial stout di alto profilo, sono le materie prime protagoniste delle prime 3 creazioni di questa nuova linea.

Il **packaging** elegante, contemporaneo e minimalista, con etichette essenziali, la bottiglia in vetro pesante e il tappo a fungo, dona alle birre una presenza scenica unica.

Volanda – LAGER

*Il malto d’orzo biologico
da filiera corta italiana*



ALC.VOL.: 5%

In Toscana la volanda è quella lieve nuvola di farina che si solleva macinando i cereali. Questa Lager si ispira alla tradizione delle birre helles, leggere e incentrate sulle note fragranti del malto. Noi la facciamo con un eccezionale malto d’orzo biologico, locale e da filiera corta. Fresca e appagante, si esalta in abbinamento con salumi stagionati, baccalà, carni di maiale, formaggi freschi e pizze con farine speciali.
75 cl BSG1675
6 pz x ct

Oltremare – IPA

*Il fascino dell’esotico
dei luppoli contemporanei*



ALC.VOL.: 6,2%

In questa India Pale Ale della linea ELEMENTI si esprimono nel giusto equilibrio alcune tra le varietà di luppolo più speciali e contemporanee, Mosaic, Citra e Azacca, provenienti dalle terre dell’Oltremare. Agrumata ed esotica, si esalta in abbinamento con crudi di mare, agnello, formaggi stagionati e piatti del quinto quarto.
75 cl BSG1875
6 pz x ct



Criollo COCOA IMPERIAL STOUT

L’esaltazione del migliore cacao al mondo.



ALC.VOL.: 9,5%

Dalla collaborazione tra Birrificio San Gimignano e **Domori** nasce questa Cocoa Imperial Stout ELEMENTI, con macerazione di fave di cacao Criollo, varietà rara di cui Domori cura tutta la filiera, a partire dalla terra. Elegante e sontuosa, si esalta in abbinamento con ostriche, cacciagione, formaggi erborinati, pasticceria secca e dolci di crema.
75 cl BSG1975
6 pz x ct



Distributore esclusivo per l'Italia di:

PRESTAT
LONDON ESTABLISHED 1902



DAMMANN
FRÈRES



Domori S.p.A.
Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)
www.domori.com

Facebook @CIOCCOLATODOMORI

Instagram @DOMORICHOC