GJULIA
Birra Agricola Friulana

Vivere la terra significa contribuire a
un'evoluzione genuina del nostro essere.

Living the land means contributing to a
genuine evolution of our being.

STORIA | THE STORY

La forza della Birra Agricola Gjulia è quella che solo una storia di famiglia può raccontare. Nasce da un'intuizione dei fratelli Marco e Massimo Zorzettig, ispirata alle mezzadrie curate dal nonno Pietro e allo spirito viticoltore del padre Livio. Una vocazione radicata nella terra, capace di tessere relazioni e creare cultura. Significa guardare all'orizzonte prestando attenzione al dettaglio. Significa orientare la rotta tra tradizione e futuro, affidandosi a una rosa dei venti dove i punti cardinali sono i valori che da sempre ci guidano: qualità, precisione, impegno, rispetto.

ORIENTARE LA ROTTA TRA TRADIZIONE E FUTURO, UN'ESPERIENZA CHE TUTELA UNA FILIERA ANTICA

The strength of the Gjulia Farming Craft Beer is the one that only a family history can tell. It was born in fact from an intuition of the brothers Marco and Massimo Zorzettig, inspired by their grandfather Pietro's tenant farming and by their father Livio's winemaking spirit. A vocation rooted in the land, capable of weaving relationships and creating culture. It means looking at the horizon paying attention to detail. It means directing the route between tradition and the future, relying on a compass rose where the cardinal points are the values which have always guided us: quality, precision, commitment and respect.

GJULIA

TERRITORIO | THE TERRITORY

Una zona generosa, dalle tante materie prime, e misteriosa per conformazione. È la Natura il miglior ingrediente in questo territorio, detta le leggi del vivere quotidiano e determina i tempi di ogni minima azione. È il luogo dove una sorgente d'acqua la fa da padrona, dona la vita e ne decide la sorte. Una materia prima coerente con la genuinità del nostro orzo, coltivato fra le Valli del Friuli, dove l'esclusività del contesto fa della terra una risorsa preziosa. Guida silente al nostro cammino, fa nascere frutti e premia l'impegno, da madre giusta, che vuole vederci crescere con vigore.

UN PRODOTTO UNICO COME OGNI GOCCIA D'ACQUA, CHE DALLA NATURA ARRIVA E ALLA NATURA TORNA

A generous area, with many raw materials, and mysterious by conformation. Nature is the best ingredient in this territory, it dictates the laws of everyday life and determines the times of even the slightest action. It is the place ruled by a spring of water, giving life and deciding its fate. A raw material consistent with the genuineness of our barley, cultivated in the Friuli Valleys, where the exclusivity of the context turns the land into an invaluable resource. A silent guide to our journey, it gives birth to fruit and rewards commitment, just like a fair mother, who wants to see us grow vigorously.

GJULIA

MATERIA | THE MATERIAL

L'eccellenza si nutre di elementi inaspettati: dello scorrere dell'acqua cristallina del Monte Mia, di mani operose che lavorano la terra, del silenzioso germogliare dell'orzo. Nei ritmi dettati dalla Natura prendono vita materie prime dal percorso incontaminato, valorizzate dal regolare movimento della raccolta e dall'accurata selezione dei luppoli, in un processo naturale e artigianale. Un cammino sano e gratificante, che cresce con attenzione a ogni passo. Un viaggio da noi percorso con impegno e dedizione, per offrirvi, in ogni istante, il gusto unico delle Birre Gjulia.

SOLE E RADICI, CURA E LAVORO DELL'UOMO: L'ESSENZIALITÀ È ALLA BASE DELL'ARMONIA

Excellence is nourished by unexpected elements: the flowing crystalline water of Mount Mia, the industrious hands that work the land, the silent sprouting of barley. In the rhythms dictated by Nature, raw materials are born with an uncontaminated path, enhanced by the regular cycle of the harvest and by the careful selection of hops, in a natural and craft process. A healthy and rewarding journey, that grows careful of every step. A journey we travel with commitment and dedication, to offer you, every time, the unique taste of Gjulia Beers.

GJULIA

BIRRIFICIO | THE BREWERY

Cereali di nostra produzione, lavoro manuale e capacità imprenditoriale, forte di un know-how trasmesso da generazioni: il birrificio agricolo Gjulia, a San Pietro al Natisone, è una conferma di franchezza e un ritorno alla terra che sa già di futuro. È qui che la lavorazione artigianale incontra la sensibilità dei palati contemporanei. Dopo aver conosciuto i sacrifici e le gratificazioni che la Natura impone, si rende partecipe di una sostenibilità che guarda dritta negli occhi il mondo d'oggi. E quando l'energia umana cerca supporto pensa ancora alla Natura, avvalendosi di fonti rinnovabili.

LA BIRRA GJULIA È FATTA DI EMOZIONE E RIGORE, LEGATI TRA LORO DA UNA STORIA ANCESTRALE

The cereals we produce, manual labour and entrepreneurial skills, with a know-how transmitted generation by generation: the Gjulia Farming Craft Brewery, in San Pietro al Natisone, is a confirmation of truthfulness and of a return to the land that has already the taste of the future. It is here that craftsmanship meets the sensitivity of contemporary palates. After having known the sacrifices and the gratifications that Nature imposes, it becomes part of sustainability that stares at today's world. And when human energy seeks support, it still thinks about nature, using renewable sources.

GJULIA

Le Birre Classiche

Classic Beers

NORD
Bionda

ABV
5,5

PLATO
12

IBU
24

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi.

Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi a pasta molle e carni bianche.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Light bodied ale with warm citrus aromas.

Well matched with simple dishes, crustaceans, soft cheeses and white meats.

Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt, hop, yeast.

GJULIA

EST
Weizen

ABV
6
PLATO
13
IBU
18

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana, tipico.

Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura e erborinati, zuppe e salumi.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. An intriguing and elegant taste, with a typical finish of banana.

Excellent match for spicy foods, medium aged and blue cheeses, soups and cold cuts.

Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e di frumento di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley and wheat malt, hop, yeast.

GJULIA

SUD
Nera

ABV
8
PLATO
20
IBU
20

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Colore scuro, con un corpo strutturato e vellutato. Aroma inebriante di caffè e liquirizia.

Ottima con selvaggina (cervo o cinghiale) oppure con pasticceria secca e dolci alla crema o cioccolato fondente.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Deep dark colour and a full body to a velvety taste. Striking aromas of coffee and licorice.

Matches wild game meats (deer or boar) or even pastries, custard desserts or dark chocolate.

Best if served at 10-12°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt, hop, yeast.

33 cl
75 cl

GJULIA

OVEST
Ambrata

ABV
7

PLATO
16,5

IBU
26

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco. Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.

Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. On the nose the caramel notes greet the underbrush aromas. The taste of butterscotch on the mouth melts away along a bitter finish.

Good match with red meats, BBQ, wild game meat and mature cheeses.

Best if served at 10-12°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley, hop, yeast.

GJULIA

Le Birre Speciali
Special Beers

HELLES JOY

Bionda

Birra bionda a bassa fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Dal colore dorato, con gusto delicato di cereale dolce e finale morbido. Si contraddistingue per l'aroma fresco e pulito. La sottile luppolatura le conferisce una leggera nota erbacea con un lieve sentore amarognolo che la rende equilibrata e rinfrescante.

Abbinamento perfetto per qualsiasi occasione di festa.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 4-6 °C.

Bottom fermented lager, not filtered nor pasteurised. The tiny sediments are the result of a natural e traditional process of secondary fermentation in the bottle. It has golden hues, a delicate taste of sweet malts and a round finish. Its fresh and neat aromas are its signature. The subtle hopping gives it a light herbal note along with a supple bitterness making it a balanced and thirst quenching brew.

The ideal match for every party occasion.

Best if served at 4-6°C .

ABV 5,2

PLATO 11,5

IBU 22

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt, hop, yeast.

NOSTRANA

Biologica

ABV
5

PLATO
12

IBU
25

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Ottenuta da malto e luppolo biologici. Colore chiaro e opalescente. I luppoli speciali utilizzati, ricordano profumi di agrumi e frutti tropicali. Al palato è molto fresca.

Ottima con antipasti crudi di pesce, primi piatti delicati, formaggi freschi e anche come aperitivo.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Made with organic malt and hop. A clear and pearly hue prelude citrus and tropical fruits aromas given by its special hops. The taste is very refreshing.

Great with raw fish entrées, delicate pasta, soft cheeses and also as aperitif.

Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo biologici, lievito.

Spring water from Mount Mia, organic barley malt and hop, yeast.

33 cl

75 cl

GJULIA

IPA
Italia Pale Ale

ABV
5,8

PLATO
13

IBU
45

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Colore arancio brillante con una abbondante luppolatura che le dona un profumo deciso con note agrumate. Al palato è corposa con finale amarognolo.

Ideale con cibi speziati, fritture e formaggi erborinati. Ottima con hamburgers!

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Shows an intense yellow colour and orange hues while the generous hopping ensures aromas of citrus. On the palate a full body stretches out to a typical bitter finish.

Good match for deep-fried dishes, spicy food and blue cheeses. Great with hamburgers!

Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt and hop, yeast.

GJULIA

RIBÒ

Italian Grape Ale

ABV
6,5

PLATO
15

IBU
22

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Speciale combinazione con il mosto di Ribolla Gialla. Colore giallo dorato. Dal profumo floreale, al palato svela freschezza e sapidità.

Ottima con aperitivi, pesce, carne bianca e pizze gourmet.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. A special combination with Ribolla Gialla must provides this golden colour brew with floral aromas. Fresh and sapid on the palate.

Perfect with appetisers, fish, white meat or gourmet pizzas.

Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, mosto di uve Ribolla Gialla, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt and hop, must from Ribolla Gialla grapes, yeast.

GJULIA

BEERBERRY

Fragolina

ABV
6

PLATO
11,5

IBU
10

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Speciale combinazione con il mosto d'uva Pinot Nero e fragole di Tortona (presidio Slow Food). È caratterizzata da un colore rosato e da un bouquet fresco e fruttato. Al palato svela la sua freschezza e un vellutato sentore di fragole.

Birra perfetta per la mixology.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. With a special addition of Pinot Noir grape must and Tortona strawberries (Slow Food presidium). It has a unique pinkish colour, featuring a fresh and fruity bouquet. The palate reveals its crispness and a velvety hint of strawberry.

A perfect beer also for mixology.

Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, malto di frumento, malto d'avena, mosto d'uva Pinot Nero, fragole di Tortona, luppolo e lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt, wheat malt, rye malt, Pinot noir grape must, Tortona strawberries, hops and yeast.

GRECALE

Italian Grape Ale

ABV
10

PLATO
22

IBU
26

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Speciale combinazione con il mosto di Picolit. Colore giallo oro intenso, con un profumo che ricorda la confettura di albicocca e frutta matura.

Da abbinare a piatti saporiti, arrosti di maiale, coniglio in umido, formaggi stagionati oppure pasticceria secca.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. A special combination with Picolit grapes must provides this intense golden colour with dried apricots and ripe fruits aromas.

A nice pairing for tasty foods, roasted pork or rabbit casserole, mature cheeses or pastries.

Best if served at 10-12°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, mosto di uve Picolit, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt and hop, must from Picolit grapes, yeast.

33 cl

75 cl

150 cl

GJULIA

101
Gluten Free

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra senza glutine conserva tutto il gusto di una birra artigianale.

Abbinamento perfetto per ogni occasione.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Obtained exclusively from barley malts, this gluten free beer maintains the taste of a true craft ale.

Perfect pairing anytime.

Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt, hop, yeast.

ABV 4,7

PLATO 10

IBU 22

50 cl

GJULIA

BARLEY WINE

Barrique

ABV
10

PLATO
22

IBU
50

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. L'affinamento di 18 mesi in barrique le dona caratteristiche uniche: colore ambrato; profumi complessi; gusto deciso ed elegante, con note di vaniglia; leggera briosità.

Birra da meditazione che si abbina benissimo al cioccolato fondente.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. The aging of 18 months in oak barrels gives its unique characteristics: mahogany colour, complex scents and a mouthfilling and yet lively taste with vanilla notes.

A meditation beer that is a great match with dark chocolate.

Best if served at 10-12°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt and hop, yeast.

50 cl

GJULIA

Il Distillato
Spirit

SAN PETER

Distillato di birra

ABV
40

Ottenuto dalla distillazione della birra Barley Wine, invecchiato in barrique di rovere per 24 mesi. Dal colore caramello, al profumo presenta note di vaniglia e frutta caramellata. Al palato entra deciso con un retrogusto morbido e piacevole. Distillato da meditazione o come chiusura di una serata da ricordare (o da dimenticare).

Distillato perfetto anche per la mixology.

Si consiglia di servire a temperatura ambiente nel classico bicchiere da cognac. Durante il periodo estivo la temperatura migliore è quella di cantina intorno ai 16-18°C.

Obtained from the distillation of the Barley Wine beer, aged in oak barrels for 24 months. Caramel-coloured, with notes of vanilla and caramelised fruit on the nose. It has a distinctive palate with a soft and pleasant aftertaste. A spirit for meditation, or to close a memorable evening (or a regrettable one).

This is also a perfect spirit for mixology.

Serve at room temperature in the classic cognac glass. In the summer, it is best served at cellar temperature, around 16-18°C.

70 cl

GIULIA

GJULIA

Birrificio Agricolo Gjulia
San Pietro al Natisone
Udine - Italia
di proprietà dell'Azienda
Agricola Altùris
Via Strada Braide 21
33043 Cividale del Friuli
+39 0432 716344
info@birragjulia.it

birragjulia.com