



GJULIA

Birra Agricola Friulana

Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

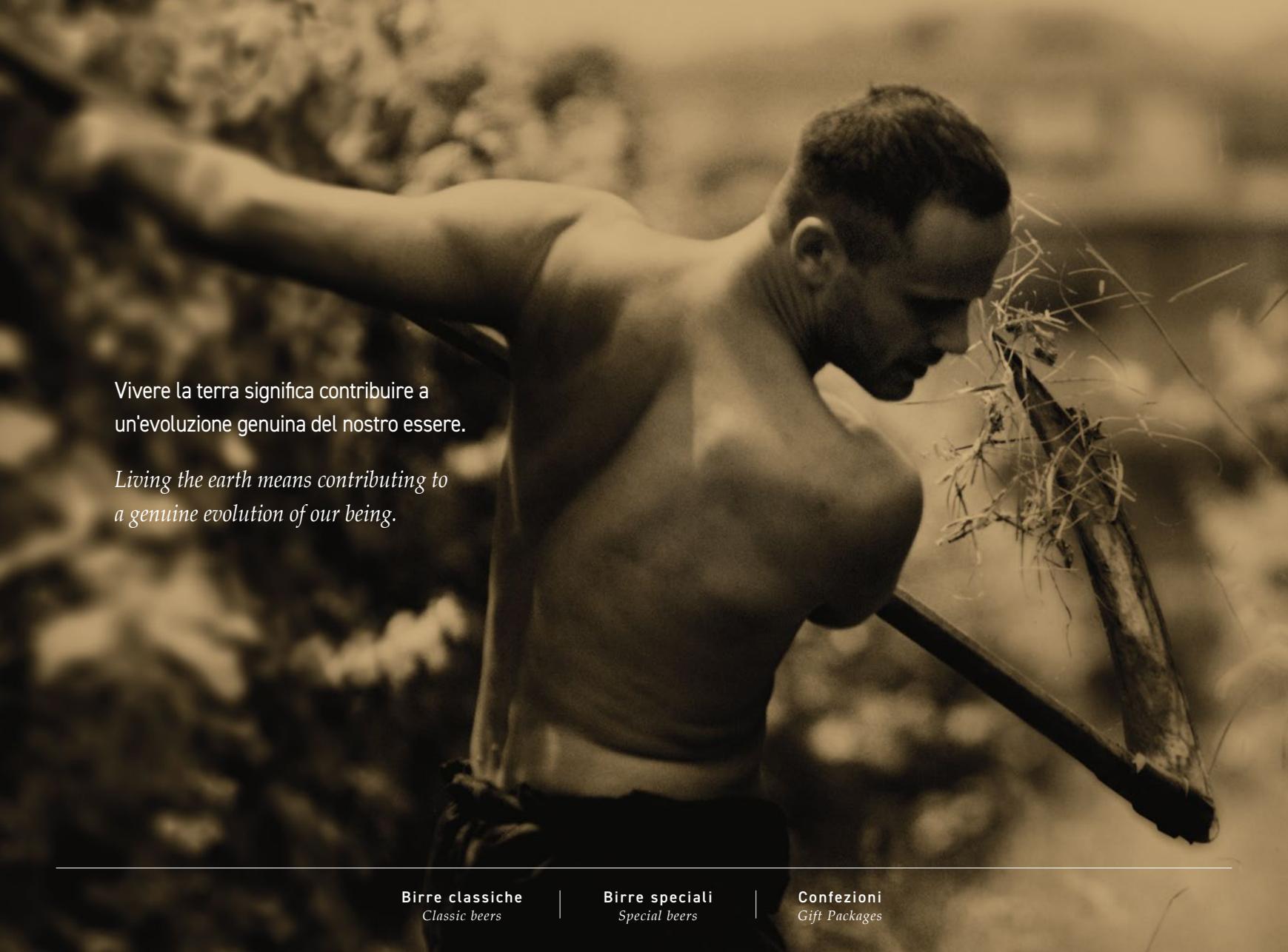
Confezioni
Gift Packages

[click su una delle voci del menu per andare alla sezione corrispondente] [click on one of the menu items to go to the corresponding section]

“... E della birra mi godo l'amaro,
seduto del ritorno a mezza via,
in faccia ai monti annuvolati...”

Umberto Saba

“... And I relish the bitterness of the
beer, as I sit here halfway home,
facing the cloud-covered mountains...”

A sepia-toned photograph of a shirtless man standing in a field. He is holding a pitchfork in his right hand and looking down at the ground with a contemplative expression. The background is filled with out-of-focus foliage and trees.

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

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

Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages



Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages



SGUARDO FERMO E MANI ALL'OPERA DA GENERAZIONI

*Firm look and
hands at work
for generations*

La forza della Birra Agricola Artigianale Gjulia è quella che solo una storia di famiglia può raccontare. Nasce dall'intuizione dei fratelli Marco e Massimo Zorzettig, è ispirata alle mezzadrie curate da nonno Pietro e allo spirito viticoltore di papà Livio. Una vocazione radicata nella terra, capace di tessere relazioni e creare cultura, che indica l'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.

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, that looks 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.

->>>G<<-



DOVE ACQUA E TERRA, IMPEGNO E CURA SI INCONTRANO

*Where water and
earth, commitment
and care meet*

Una zona generosa, dalle tante materie prime, e incantevole 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 dona la vita e decide la sorte degli uomini che la abitano. Una materia prima coerente con la genuinità dell'orzo qui coltivato, fra le Valli del Friuli, dove l'esclusività del contesto fa della terra una risorsa preziosa. Guida silente al cammino aziendale, perché fa nascere frutti e premia l'impegno, da Madre giusta, che vuole vedere i propri figli crescere con vigore.

A generous area, with many raw materials, and enchanting 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 the fate of the people who live there. 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 the company path, it gives birth to fruit and rewards commitment, just like a fair mother, who wants to see us grow vigorously.

→→→ G <<



Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages



Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages



IL VIAGGIO CHE DIVENTA PURA ESPERIENZA SENSORIALE

*The journey that
becomes pure
sensory experience*

L'eccellenza si nutre di elementi inaspettati: dello scorrere dell'acqua cristallina del Monte Mia e delle mani operose che lavorano la terra, nel silenzioso germogliare dell'orzo. Con i 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. Questo cammino sano e gratificante cresce con attenzione a ogni passo e diventa un viaggio intrapreso con impegno e dedizione, per offrirvi, in ogni istante, il gusto unico delle Birre Gjulia.

Excellence is nourished by unexpected elements: the flowing crystalline water of Mount Mia, the industrious hands that work the land, in 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.

->>>G<<<



NEL BIRRIFICIO TUTTO SI COMPIE E TUTTO HA ORIGINE

*In the brewery everything
is fulfilled and
everything has its origin*

Cereali di propria 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 offre, si rende partecipe di una sostenibilità che appoggia consapevole il mondo d'oggi. E, quando l'energia umana cerca supporto, pensa ancora alla Natura, avvalendosi di fonti rinnovabili.

The cereals we produce on our own, 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 offers, it becomes part of conscious sustainability that stares at today's world. And when human energy seeks support, it still thinks about nature, using renewable sources.

→→→ G <←←



Birre classiche
Classic beers

|

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages

LE BIRRE CLASSICHE

Classic beers



Azienda
Estate

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pasteurizzata.

Il corpo leggero e le delicate note agrumate e floreali, ne fanno una birra ottima per tutte le occasioni, con un aspetto caratterizzato da una sorprendente limpidezza.

È una birra fresca che si assapora a grandi sorsate, perché i toni caldi e dolci del malto ben si equilibrano con l'aroma del luppolo. Si abbina bene a piatti semplici, crustacei, formaggi a pasta molle e carni bianche.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

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

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. Light bodied ale with warm citrus and floral aromas, surprisingly clear at sight, a great beer for all occasions. The warm and sweet notes of malt balanced with the hops aroma makes it a refreshing beer to be sipped lively. Well paired with simple dishes, crustaceans, soft cheeses and white meats. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. 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, barley malt from our own production, hop, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



VOL

5,5

PLATO

12

IBU

24

Birra di frumento (weizen) prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pasteurizzata. Dai profumi intensi, con particolarità aromatiche dovute alla miscela di mali d'orzo e di frumento. La schiuma è fine e persistente, il colore è giallo con riflessi mandarino. I sentori olfattivi tipicamente fruttati sono prodotti da un particolare lievito usato. Gusto pieno ed appagante. Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura ed erborinati, zuppe e salumi.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

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

Top fermented craft beer, made from wheat malts (weizen) not filtered nor pasteurized. Its intense aromas are marked by the mix of barley and wheat malts. The foam is fine and persistent, while its colour is yellow with tangerine hues. The fruity notes on the nose are the result of a special yeast employed. Full and satisfying taste. Excellent match for spicy foods, medium aged and blue cheeses, soups and cold cuts. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. 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, barley and wheat malt from our own production, hop, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



VOL

6

PLATO

13

IBU

18

SUD Nera

BIRRE CLASSICHE

Birra nera doppio malto prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pasteurizzata. Dal colore scurissimo e dalla schiuma densa color cappuccino, questa birra colpisce l'olfatto con una ricchezza di sentori che spaziano dal malto alla ciliegia sotto spirito, passando attraverso il caramello. Su tutto predomina un gradevolissimo profumo di caffè ed un aroma intenso. Corpo strutturato e vellutato.

Ottima con selvaggina (cervo o cinghiale) oppure con pasticceria secca e dolci alla crema o cioccolato fondente. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

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

Top fermented craft strong beer not filtered nor pasteurized. This beer has a very deep dark colour and a cappuccino-coloured thick foam, it strikes the nose with rich aromas that vary from malt to drunken cherries till caramel notes. All enveloped by a pleasant coffee scent and intense aromas. Full and velvety bodied. Great pairing with wild game meats (deer or boar) or even pastries, custard desserts or dark chocolate. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. 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, barley malt from our own production, hop, yeast.

33 cl - 75 cl



VOL

8

PLATO

20

IBU

20

OVEST

Ambrata

BIRRE CLASSICHE

Birra ambrata doppio malto prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pasteurizzata. Dai toni caldi e avvolgenti, il gusto è intenso e complesso, evidenziato da una sapiente nonché meticolosa luppolatura, che ne esalta i ricchi profumi del sottobosco. La schiuma è setosa e persistente, dai riflessi ambrati. Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

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

Top fermented craft amber beer not filtered nor pasteurized. The warm and enveloping aromas make the taste intense and complex, remarked by an accurate hopping that highlights the rich underbrush aromas. The foam is silky and persistent with amber hues. Good match with red meats, BBQ, wild game meat and mature cheeses. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. 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, barley malt from our own production, hop, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



VOL

7

PLATO

16,5

IBU

26

Azienda
Estate

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages

LE BIRRE SPECIALI

Special beers



Gratitudine significa saper cogliere la bellezza
che risiede in ogni cosa. Tra i mille modi diversi
il nostro grazie è voi, alla tradizione, alla
famiglia e alla montagna. Auguriamo buone
vacanze e una felice Natale.

SILVIA
storica

Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Confezioni
Gift Packages

HELLES JOY

Bionda

BIRRE SPECIALI

Birra bionda a bassa fermentazione, non filtrata né pastorizzata. 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 a una temperatura di 4-6 °C.

Bottom fermented lager, not filtered nor pasteurised. 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.*

INGREDIENTI | INGREDIENTS

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

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

33 cl - 75 cl



VOL

5

PLATO

11

IBU

22

Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Confezioni
Gift Packages

NOSTRANA

Biologica

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pasteurizzata. È ottenuta da malto e lúpulo biologici. Dai riflessi giallo oro, ha un inebridente profumo di frutti tropicali. In bocca si presenta delicata ed elegante, dai sentori quasi agrumati, schiuma cremosa e persistente.

Ottima con antipasti crudi di pesce, primi piatti delicati, formaggi freschi e anche come aperitivo. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

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

*Top fermented craft pale beer not filtered nor pasteurized.
Made with organic malt and hop. A golden yellow hue preludes
an exciting aroma of tropical fruits. The taste is delicate and
elegant, with citrus sensations and a creamy persistent foam.
Great with raw fish entrées, delicate pasta, soft cheeses and also
as aperitif. The tiny sediments found are the result of a natural
and traditional process of secondary fermentation in bottle.
Best if served at 8-10°C.*

INGREDIENTI | INGREDIENTS

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

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

33 cl - 75 cl



VOL
5
PLATO
12
IBU
25

IPA

Italia Pale Ale

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pasteurizzata. È ottenuta da malto e luppolo di produzione propria. Colore molto intenso dai riflessi arancio. Nel suo profumo deciso si distinguono sentori agrumati, con note di pompelmo e resina. L'abbondante luppolatura è bilanciata da una discreta corposità e lascia in bocca un finale fresco e amarognolo. Ideale con cibi speziati, fritture e formaggi erborinati. Ottima con hamburgers. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

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

Top fermented craft pale beer not filtered nor pasteurized. Shows an intense yellow colour and orange hues. Its marked nose reveals notes of citrus, grapefruit, and resin. The generous hopping is balanced by a medium body stretching out to a bitter and refreshing finish. Good match for deep-fried dishes, spicy food, and blue cheeses. Great with hamburgers. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. 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, barley malt and hop from our own production, yeast.

33 cl - 75 cl



VOL

5,8

PLATO

13

IBU

45

RIBÒ

Italian Grape Ale

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pasteurizzata, con l'aggiunta di mosto di Ribolla Gialla. È caratterizzata da un colore giallo dorato carico e da un profumo di fiori di campo e note minerali. Al palato svela la sua freschezza e sapidità che evocano la corrispondenza della Ribolla Gialla. Ottima con aperitivi, pesce, carne bianca e pizze gourmet. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10 °C.

*Top fermented craft pale beer not filtered nor pasteurized with addition of Ribolla Gialla grapes must.
A characteristic intense golden yellow colour, wildflowers and mineral notes on the nose are its signature. On the palate, the freshness and salty sensation evoke the Ribolla Gialla grapes imprint. Perfect with appetizers, fish, white meat or gourmet pizzas. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle.
Best if served at 8-10°C.*

INGREDIENTI | INGREDIENTS

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

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

33 cl - 75 cl - 150 cl



VOL

6,5

PLATO

15

IBU

22

KRISTALL Cuvée

Italian Grape Ale

Prodotta secondo il metodo Charmat con lento affinamento "sur lies" per circa 60 giorni. Birra chiara, brillante ed effervescente ispirata ad una antica ricetta tedesca, rivisitata in chiave moderna con l'aggiunta di mosto d'uva Sauvignon. Questo splendido connubio la rende fresca e floreale con sentori di fiori di sambuco, pesca e foglia di pomodoro. Perfetta come aperitivo o in abbinamento con piatti delicati, soprattutto di pesce.

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

Produced following the Charnat method with slow aging "sur lies" for about 60 days. Pale, bright and fizzy beer inspired to an ancient German recipe, revisited in a modern way with the addition of Sauvignon grapes must. This wonderful combination makes it fresh and floral with hints of elder flowers, peach and tomato leaf.

Perfect as an aperitif or in combination with delicate dishes, in particular fish dishes. Best if served at 8-10°C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto di frumento, malto d'orzo, mosto d'uva Sauvignon, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley and wheat malt, Sauvignon grapes must, hop, yeast.

75 cl



VOL

6,5

PLATO

13

IBU

15

GRECALE

Italian Grape Ale

Birra bionda speciale prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata, con l'aggiunta di mosto di Picolit. Dal colore giallo oro intenso ha una schiuma persistente e vellutata. All'olfatto è elegante ed intrigante con un ricordo di confettura di albicocca, frutta matura ed un lontano sentore di fichi secchi. Da abbinare a piatti saporiti, arrosti di maiale, coniglio in umido, formaggi stagionati oppure pasticceria secca. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented special craft pale beer not filtered nor pasteurized with addition of Picolit grapes must. Its intense golden colour has a velvety and long-lasting foam. On the nose it is elegant and intriguing recalling apricots jam, ripe fruits aromas and some dried figs. A nice pairing for tasty foods, roasted pork or rabbit casserole, mature cheeses or pastries. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Best if served at 10-12°C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

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

Spring water from Mount Mia, barley malt from our own production, Picolit grapes must, hop, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



VOL

10

PLATO

22

IBU

26

101

Gluten Free

BIRRE SPECIALI

Birra bionda prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Ottenuta esclusivamente con malto d'orzo, questa birra è senza glutine grazie ad una particolare lavorazione che ne consente la completa estrazione e conserva così il sapore della vera birra artigianale. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Al naso si presenta con profumi agrumati e al palato trasmette freschezza e bevibilità.

Abbinamento perfetto per ogni occasione. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

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

Top fermented craft pale beer, not filtered nor pasteurized. Obtained exclusively from barley malts, this beer is gluten free thanks to a special process that enables its complete extraction while keeping the taste of a true craft ale. Bright yellow colour with orange hues. Citrus aromas on the nose and a freshness and quench thirsting palate. Perfect pairing anytime. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle.

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, barley malt from our own production, hop, yeast.

50 cl



VOL

4,8

PLATO

11

IBU

22

BARLEY WINE

Barrique

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pasteurizzata. Rispecchia il proprio stile di appartenenza. Dal colore mogano e profumi complessi in cui si riconoscono note di datteri, vaniglia bourbon e fichi caramellati. Al palato esprime un gusto deciso, avvolgente, saporito e fresco. Queste caratteristiche derivano dai mali e luppoli coltivati in azienda e un lungo affinamento in barriques di rovere francese. Birra da meditazione che si abbinia benissimo al cioccolato fondente. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

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

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. Shows a mahogany colour and complex in which we recognize notes of dates, bourbon vanilla and caramelized figs. On the palate it expresses a bold taste, enveloping, savory and fresh. These characteristics derive from the malts and hops cultivated in the company and a long aging in French oak barrels. A meditation beer that goes very well with dark chocolate. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. 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, barley malt and hop from our own production, yeast.

50 cl



VOL

10

PLATO

22

IBU

50



Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages

Le confezioni The Gift Packages



rif. 1



rif. 2



rif. 3



rif. 4



rif. 5

rif. 6



rif. 7



rif. 8 - 9 - 10

Rif. 1 ASTUCCIO in CARTONE per MAGNUM

Rif. 2 SCATOLA in LEGNO per MAGNUM

Rif. 3 SCATOLA in LEGNO VESPA per MAGNUM

Rif. 4 BORSA in CARTA per 1 BOTTIGLIA da 750 ml

Rif. 5 VALIGETTA in CARTONE per 2 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 6 VALIGETTA in CARTONE per 3 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 7 SCATOLA in CARTONE per 4 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 8 COFANETTO in CARTONE VESPA per 2 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 9 COFANETTO in CARTONE VESPA per 3 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 10 COFANETTO in CARTONE VESPA per 4 BOTTIGLIE da 330 ml

Ref. 1 CARDBOARD BOX for MAGNUM BOTTLE

Ref. 2 WOODEN BOX for MAGNUM BOTTLE

Ref. 3 VESPA WOODEN BOX for MAGNUM BOTTLE

Ref. 4 PAPER BAG for 1 BOTTLE of 750 ml

Ref. 5 CARRY PACK for 2 BOTTLES of 750 ml

Ref. 6 CARRY PACK for 3 BOTTLES of 750 ml

Ref. 7 GIFT CARDBOARD BOX for 4 BOTTLES of 750 ml

Ref. 8 VESPA PAPER GIFT BOX for 2 BOTTLES of 750 ml

Ref. 9 VESPA PAPER GIFT BOX for 3 BOTTLES of 750 ml

NEW Ref. 10 VESPA PAPER GIFT BOX for 4 BOTTLES of 330 ml



Le confezioni The Gift Packages



rif. 11



rif. 12



rif. 13



rif. 14



rif. 15 - 16



rif. 17 - 18

Rif. 11 CASSETTA in LEGNO per 4 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 12 CASSETTA in LEGNO per 5 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 13 CASSETTA in LEGNO VESPA per 4 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 14 CASSETTA in LEGNO VESPA per 5 BOTTIGLIE da 750 ml

Rif. 15 CASSETTA in LEGNO per 6 BOTTIGLIE da 330 ml

Rif. 16 CASSETTA in LEGNO per 8 BOTTIGLIE da 330 ml

Rif. 17 CASSETTA in LEGNO VESPA per 6 BOTTIGLIE da 330 ml

Rif. 18 CASSETTA in LEGNO VESPA per 8 BOTTIGLIE da 330 ml

Ref. 11 WOODEN BOX for 4 BOTTLES of 750 ml

Ref. 12 WOODEN BOX for 5 BOTTLES of 750 ml

Ref. 13 VESPA WOODEN BOX for 4 BOTTLES of 750 ml

Ref. 14 VESPA WOODEN BOX for 5 BOTTLES of 750 ml

Ref. 15 WOODEN BOX for 6 BOTTLES of 330 ml

Ref. 16 WOODEN BOX for 8 BOTTLES of 330 ml

Ref. 17 VESPA WOODEN BOX for 6 BOTTLES of 330 ml

Ref. 18 VESPA WOODEN BOX for 8 BOTTLES of 330 ml

anche VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE DAL 2009
also WINEMAKERS IN BORDERLANDS SINCE 2009



ALTÙRIS®

CIVIDALE DEL FRIULI

Filari che raccontano una storia secolare, dove la tecnologia si mette al servizio della Natura. Altùris si trova nel cuore di un territorio, quello di Cividale del Friuli, dalle profonde radici e dal fascino nobile, riconosciuto quale Patrimonio UNESCO. Una cornice che ammorbidisce il vigoroso spirito friulano di sensibilità, ispirato da uno scenario maestoso ed elegante: quello dei vigneti collinari che la attorniano. Una sinergia fatta di entusiasmo e disciplina.

Vineyards that tell a centuries-old story, where technology is at the service of Nature. Altùris is located in the heart of an area, that of Cividale del Friuli, with deep roots and noble charm, recognised as a UNESCO World Heritage Site.

A setting that softens the vigorous Friulian spirit of sensitivity, inspired by a majestic and elegant scenario: that of the hilly vineyards that surround it. A synergy of enthusiasm and discipline.

alturis.it

Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages



An aerial photograph of a vineyard in a hilly region. The vineyards are planted in long, parallel rows that follow the contours of the hills. In the foreground, there is a modern winery building complex with several buildings and a parking area. The background features a range of mountains under a clear blue sky.

Vignaioli in terre di confine

Winemakers in borderlands

Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages

Nel verde dei Colli Orientali del Friuli

OGNI MOMENTO SARÀ MAGICO



Il Glamping Alvearium è stato pensato per offrirvi l'opportunità di vivere un'esperienza unica ed indimenticabile. Pace, relax e natura sono gli ingredienti principali che vogliamo offrirvi. Godere l'ampia vista panoramica sulle vigne direttamente da un comodo letto, sorseggiare un ottimo calice di vino o un buon bicchiere di birra massaggiati dalle bolle dell'idromassaggio, leggere un libro e farsi baciare dal sole comodamente dal patio privato o in piscina.

Per saperne di più visitate il sito www.alturis.it/camere-glamping.

In the greenery of the eastern hills of Friuli, every moment will be magical

The Glamping Alvearium was designed to offer you the opportunity to live a unique and unforgettable experience. Peace, relaxation and nature are the main ingredients we want to offer you. Enjoy the wide panoramic view of the vineyards directly from a comfortable bed, sip an excellent glass of wine or a good glass of beer massaged by the bubbles of the hydromassage, read a book and be kissed by the sun comfortably from the private patio or in the swimming pool.

To find out more, visit the website www.alturis.it/glamping-rooms.



Dormire sotto le stelle, ma con tutte le comodità di uno splendido hotel.

Sleep under the stars, but with all the comforts of a splendid hotel.

Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages



Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages



GJULIA

Birra Agricola Friulana

Azienda Agricola Altùris s.s.a.
Via Strada Braide, 21 - 33043 Cividale del Friuli - Udine - Italia
T + 39 0432 716344 - F + 39 0432 719778
info@birragjulia.it - visite@birragjulia.it - birragjulia.com

Azienda
Estate

Birre classiche
Classic beers

Birre speciali
Special beers

Confezioni
Gift Packages