



RUBIU
BIRRIFICIO
ARTIGIANALE

CHI È RUBIU

Rubiu, nella lingua sarda, significa **ROSSO** e identifica la forza, l'energia e la gioia che ci caratterizzano come persone e che danno personalità alle nostre birre.

Rubiu come rosso è il piumaggio de "sa genti arrubia" (il popolo dalle ali rosse), i **fenicotteri** che amano la Sardegna e che, caparbi, riempiono di colore il cielo e il mare isolano.



AUTENTICHE E NON FILTRATE

Ogni ricetta parla di noi, del nostro modo di gustare la vita, del nostro territorio: abbiamo voluto creare un profondo legame con le nostre radici per dire con le parole, ma ancor di più con i fatti, che qui e solo qui può nascere la nostra birra artigianale.

Fieramente abbiamo adottato un fenicottero come logo, lo ritrovate sulle nostre produzioni e vi garantisce una birra cruda non filtrata, schietta e sincera così come siamo noi e com'è la vita in Sardegna.



RUBIU È LA SARDEGNA PIÙ INCONTAMINATA

Ci troviamo nell'isola dell'isola, un posto felice dove l'orizzonte si allarga e il cielo si specchia nella laguna creando un mondo magico di sole e sale.

Qui le giornate sono sempre luminose, il vento è odoroso di macchia mediterranea e la natura è incontaminata, ogni scenario ti invoglia a vivere intensamente la vita e a celebrarla al meglio.

Viviamo in questo paradiso e ogni giorno prendiamo ispirazione per imprigionare un pò di questa magia per condividerla con voi nella nostra birra, salute!



COME NASCONO LE BIRRE RUBIU

Ti potremmo spiegare ogni singolo passaggio di produzione, la saccharificazione, la filtrazione, il whirlpool, raccontarti come scegliamo scrupolosamente le nostre materie prime, una a una, descriverti minuziosamente come funzionano tutti i nostri macchinari innovativi, ma a noi è già venuta sete e a te?

Il modo migliore per convincerti che la birra Rubiu è buona è assaggiarla, fidati, tu devi solo scegliere quale tipologia si avvicina più al tuo gusto.

La cantina è dotata di diversi fermentatori in acciaio dove la birra matura a lungo prima di poter passare alla fase successiva dell'imbottigliamento e infustamento.

Utilizziamo un impianto ad osmosi inversa che ci consente di ottenere un'acqua microbiologicamente pura dalla qualità costante.

Siamo molto sensibili alle tematiche ambientali, il nostro tetto è dotato di pannelli solari che velocizzano il processo di bollitura della stessa acqua utilizzata in produzione.



Prima di mettere in vendita i lotti, procediamo al controllo nel nostro laboratorio analisi interno e solo se questo viene superato, mettiamo in vendita le nostre bottiglie e i nostri fusti.

Lavorando a diretto contatto con la clientela finale nei locali di **Sant'Antioco** e **Cagliari**, siamo molto attenti alle necessità dei rivenditori del settore Ho.re.ca, per i quali proponiamo anche interessanti contratti di noleggio impianti spina e fusti di diverse capacità sulla base delle singole esigenze.



I NUMERI



2009

ANNO DI FONDAZIONE



20 HL

IMPIANTO DI PRODUZIONE



700 HL

CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA



5.000

FUSTI PRODOTTI



270.000

FUSTI PRODOTTI



75%

VETRO RICICLATO



LE BIRRE

LE CLASSICHE

Le birre storiche che hanno fatto conoscere il marchio **Rubiu**,
nella loro iconica **bottiglia nera** e caratterizzate da aromi intensi e gusto unico.



CENTESIMA

FORTE, RESINOSA DI LUPPOLI

 BIRRA DELL'ANNO 2016

I sardi, di fama, sono caparbi, attaccati ai propri luoghi di origine e diffusamente centenari... Che sia la birra il segreto di tanta longevità? Soffiate con noi questa Centesima candelina e concedetevi una **American Porter** scura come la liquirizia, forte come il caffè e resinosa di luppoli.

Note degustative

Di colore castano tendente al nero, sviluppa al naso forti sentori agrumati e resinosi. In bocca si evidenziano i malti scuri, con rimandi di liquirizia, cacao e caffè, accompagnati da una intensa luppolatura di pompelmo e resina. Birra di spessore ma di facile beva. Gasatura fine.

Abbinamenti

Abbinare con carni alla brace e formaggi stagionati, cioccolato o a fine pasto come chiusura piacevole e duratura.

SCHEDA TECNICA

Servizio 8-10° C
Ingredienti Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

STILE
AMERICAN PORTER

GRADO AMARO
36 IBU

GRADAZIONE

6,5%



33cl
in cartone da 12

75cl
in cartone da 6



Fusto
imballaggio singolo



NERA



EDINA A.

SECCA E AGRUMATA

Una **Saison** classica ma non troppo, secca al palato ma pepata e agrumata insieme. Nove luppoli in ricetta la rendono fresca e moderna così come fu Edina Altara, poliedrica artista sarda a cui si ispira. Segui la strada del cuore, prendi la scelta azzardata che vince la sfida e rivela la tua vera natura.

Note degustative

Birra ambrata dai riflessi ramati, colpisce per la sua ricchezza aromatica. I profumi delicati di fiori e frutta e la leggera luppolatura, le donano grande freschezza. Nella bevuta queste caratteristiche esplodono in una secchezza intrigante, variegata dalle note del malto, che riemergono per poi ridare spazio all'amaro del luppolo. La lunga maturazione regala anche una piacevole speziatura fenolica in una birra mai appagante. L'abbondante schiuma invoglia all'assaggio e rende il bicchiere sontuoso.

Abbinamenti

Compagna fedele di antipasti, frittelle, formaggi freschi e poco stagionati.

SCHEDA TECNICA

Servizio 6° C
Ingredienti Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

STILE
SAISON

GRADO AMARO
28 IBU

GRADAZIONE



33cl
in cartone da 12

75cl
in cartone da 6



Fusto
imballaggio singolo

AMBRATA



FLAVIA

APPAGANTE, MOLTO BEVERINA

Flavia è un omaggio alla storia recente, di fatica e coraggio, delle miniere del nostro territorio. In ricordo di questi uomini forti, abbiamo creato una **Golden Strong Ale** chiara, alcolica, complessa e appagante, ma anche pericolosamente beverina.

Note degustative

Si presenta dorata, velata, con ottima schiuma, ampia, compatta e aderente alle pareti del bicchiere. L'olfatto è ricco, opulente, complesso, con note di frutta tropicale, di agrumi canditi e speziati, accompagnate da un netto calore etilico. In bocca è morbida, di ottimo ingresso, evidenzia una nota alcolica che la rende intrigante, mentre nel finale la secchezza dona grande pulizia.

Abbinamenti

Salumi, sottolii, formaggi a pasta semidura e dura di media o grande stagionatura, secondi importanti di pesce.

SCHEDA TECNICA

Servizio 8-10° C
Ingredienti Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

STILE
GOLDEN STRONG ALE

GRADO AMARO
32 IBU

GRADAZIONE

7,6%



33cl
in cartone da 12

75cl
in cartone da 6



Fusto
imballaggio singolo

-  BIRRA DELL'ANNO 2011 | 2018
-  GRANDE BIRRA 2019
-  BARCELONA BEER CHALLENGE 2020
-  BIRRA IMPERDIBILE 2021
-  EUROPEAN BEER STAR 2021

DORATA



LIDO

SEMPLICE E MALTATA

 BIRRA QUOTIDIANA 2019

Voci festose di bambini nell'aria, il vento che rinfresca, l'onda che piano arriva ad accarezzare la sponda... Lido è la nostra birra chiara, semplice nella ricetta, ma articolata nel gusto, una **Golden Ale** che brinda all'estate e alla gioia di vivere.

Note degustative

Di colore dorato, velato, sormontato da ottima schiuma. Al naso sono nette le note mielate date dal malto, accompagnate da sentori di frutta a pasta bianca. In bocca è caratterizzata da buon equilibrio tra le note calde del malto e l'amaro del luppolo, che ben si avverte nel finale e che interviene a pulire nettamente il palato.

Abbinamenti

Birra da tutto pasto, ottima in accompagnamento a primi piatti dai sapori delicati, fresche insalate, grigliate di pesce, carni bianche.

SCHEDA TECNICA

Servizio Ingredienti

6-8° C
Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

STILE
GOLDEN ALE

GRADO AMARO
15 IBU

GRADAZIONE

5,5%



33cl
in cartone da 12

75cl
in cartone da 6



Fusto
imballaggio singolo

BIONDA



MORESCA

NOTE DI CACAO E FRUTTA SECCA

Moresca è una **Belgian Dark Ale** color testa di moro, dal gusto avvolgente di frutta secca, caramello e dalle note di cacao. Finemente speziata, Moresca è la meditazione che accompagna il viaggio ma è anche la pace interiore raggiunta all'approdo in un nuovo orizzonte.

Note degustative

Di color mogano, con riflessi ambrati molto vivi, nel bicchiere presenta una bella schiuma color cappuccino, ampia, compatta e di buona persistenza. Il naso è molto caldo, ricco, arricchito da toni di frutta secca (nociola), miele di castagno e fiori essiccati. In bocca ha ingresso cremoso, avvolgente, sostenuto da una gasatura fine, buon corpo e bel calore etilico. Il finale è lungo, ben costruito, con note di caramello, pan di spezie e pasta di cacao, accompagnate da un'inaspettata nota amara, di radice, che dona un bell'equilibrio.

Abbinamenti

Antipasti strutturati, arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, dolci e biscotteria.

SCHEDA TECNICA

Servizio

8-10° C

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

STILE
BELGIAN DARK ALE

GRADO AMARO
32 IBU

GRADAZIONE

7,6%



33cl
in cartone da 12

75cl
in cartone da 6



Fusto
imballaggio singolo



BIRRA DELL'ANNO 2012



BIRRA DELL'ANNO 2017



GRANDE BIRRA 2019

MOGANO



MOSAICO

FRESCA E TROPICALE

L'unione di diverse tessere gustative ed aromatiche convergono in una birra fresca, con sentori di frutta a pasta gialla e una luppolatura intrigante, presente ma mai esagerata. Poco alcolica, impreziosita da un dry-hopping delicato, è la compagna ideale per salutare il tramonto in una calda serata estiva.

Note degustative

Dal colore dorato e con una morbida schiuma pannosa e rocciosa, la Mosaico si fa notare per il suo intenso profumo di frutta tropicale e di agrumi. Al gusto, ripropone al massimo il complesso sentore di freschi fruttati e agrumati, contrastati da venature di amaro mai eccessivo che stimolano l'appetito. I malti contribuiscono alla complessità e dolcezza generale sempre in equilibrio con i nobili luppoli. Finale di media lunghezza.

Abbinamenti

Birra dalla caratteristica luppolatura agrumata, si abbina egregiamente con zuppe di verdure, grigliate miste di carni, pesce o verdure. Ottima come aperitivo con salumi e frittore anche con presenza d'aglio.

SCHEDA TECNICA

Servizio Ingredienti

6° C
Acqua, malto d'orzo, avena, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

STILE
SUMMER ALE

GRADO AMARO
25 IBU

GRADAZIONE

5,3%



33cl
in cartone da 12

75cl
in cartone da 6



Fusto
imballaggio singolo

BIONDA



RAIS

DOLCEMENTE AMARA

È soltanto al tramonto che il Rais, ormai esausto, trova riposo e ristoro. Ci piace pensare che la sua bevanda sia particolarmente intensa, dal colore rubino carico, una **English Ale** decisa e luppolata che, dietro un'apparenza rude, scopre note dolci e caramellate.

Note degustative

Di colore ambrato carico, con riflessi rubini, presenta un'ottima schiuma, molto ampia e persistente. Al naso è ricca, con note di caramello, miele millefiori, caramella d'orzo, frutta secca (nociola). In bocca ha un buon ingresso, pur rimanendo piuttosto facile e beverina, complice anche un finale piacevolmente luppolato, molto aromatico (liquirizia, radice e pepato).

Abbinamenti

Salumi e salsicce anche speziati e piccanti, carni rosse grigliate, formaggi stagionati, bottarga di muggine.

SCHEDA TECNICA

Servizio 8-10° C
Ingredienti Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

STILE
ENGLISH ALE

GRADO AMARO
34 IBU

GRADAZIONE

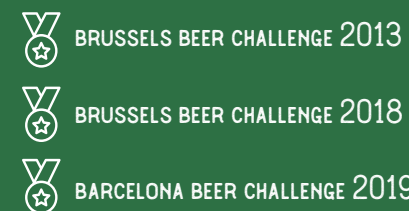


33cl
in cartone da 12

75cl
in cartone da 6



Fusto
imballaggio singolo



AMBRATA



TRIGA

DISSETANTE, FINALMENTE SPEZIATA

Triga è un mare di grano, è una madre generosa che nutre i suoi figli. È una **Bière Blanche** dal basso tenore alcolico, altamente dissetante, dedicata alla sapienza e all'estro femminile che, dalla terra, ha sempre tratto insegnamento e sostentamento.

Note degustative

Di colore paglierino, opalescente, con schiuma compatta, pannosa e persistente. L'olfatto è di buona intensità, caratterizzato da note agrumate (cedro candito) e da sentori speziati (fenolico). In bocca ha un ingresso morbido, di buon corpo, ma alleggerita da una leggera nota fresca, che le dona grande facilità di beva. Nel finale emerge una fine speziatura, molto elegante.

Abbinamenti

Antipasti di pesce anche affumicati, formaggi freschi, carni bianche, lardo e crostacei. Da provare come aperitivo.

SCHEDA TECNICA

Servizio

6-8° C

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, frumento crudo, avena, luppolo, spezie (coriandolo, scorze di agrumi), zucchero e lievito. Contiene **glutine**.

STILE
BIÈRE BLANCHE

GRADO AMARO
10 IBU

GRADAZIONE

4,5%



33cl
in cartone da 12

75cl
in cartone da 6



Fusto
imballaggio singolo



BARCELONA BEER CHALLENGE 2019



BIRRA IMPERDIBILE 2021

BIANCA



SANTA BIRRA

Un **NUOVO** concetto di birra artigianale dedicata ad un pubblico giovane,
un'immagine fresca per birre di altissima qualità ma dalla facile beva.

CHIARA

SANTA BIRRA

CHIARA è una birra amabile, dalla bassa gradazione alcolica, con sentori di frutta, note agrumate e pasta gialla. Adatta come accompagnamento ai piatti della cucina mediterranea ma anche al vostro spuntino prima di cena.



SCHEDA TECNICA

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.

GRADO AMARO
24 IBU

GRADAZIONE

5,3%



50 cl
in cartone da 6

BIONDA



AMBRATA

SANTA BIRRA

AMBRATA è una birra rosso rubino, dalla bassa gradazione alcolica, con sentori freschi di luppolo e un piacevole retrogusto maltato. Da abbinarsi a fantasiose grigliate miste in compagnia degli amici di sempre.

GRADO AMARO
24 IBU

GRADAZIONE

5,0%

SCHEDA TECNICA

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.



50 cl
in cartone da 6

AMBRATA



PANE LIQUIDO

SANTA BIRRA

PANE LIQUIDO è una birra chiara, dalla bassa gradazione alcolica, prodotta con il pane di semola di grano duro del Panificio Calabrò. Beverina, con sentori tostati e note mielose del cereale, nasce dal riutilizzo del pane "civraxiu" invenduto che ritorna in tavola in forma di pane liquido.

GRADO AMARO
17 IBU

GRADAZIONE

4,5%



SCHEDA TECNICA

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, pane di semola di grano duro, luppolo, zucchero e lievito.
Contiene **glutine**.



50 cl
in cartone da 6

BIONDA



I NOSTRI PREMI



EUROPEAN BEER STAR 2021

FLAVIA

Medaglia d'Argento Categoria Belgian-Style, Strong Blond Ale



BIRRA IMPERDIBILE 2021

FLAVIA e TRIGA

Notevole per le caratteristiche organolettiche di assoluto valore e per l'equilibrio complessivo per la Guida alle Birre d'Italia 2021, Slow Food Editore



BARCELONA BEER CHALLENGE 2020

FLAVIA

Medaglia d'Oro Categoria Belgian Blond, Golden Strong Ale



BARCELONA BEER CHALLENGE 2019

TRIGA

Medaglia d'Oro Categoria Witbier



BARCELONA BEER CHALLENGE 2019

RAIS

Medaglia di Bronzo Categoria British Bitter



BIRRA QUOTIDIANA 2019

LIDO

Semplice, equilibrata e piacevole, adatta ad un consumo giornaliero per la Guida alle Birre d'Italia 2019, Slow Food Editore.



GRANDE BIRRA 2019

FLAVIA e MORESCA

Birra di grande valore organolettico, da non perdere, per la Guida alle Birre d'Italia 2019 Slow Food Editore



BRUSSELS BEER CHALLENGE 2018

RAIS

Medaglia di bronzo Categoria Pale & Amber Ale



BIRRA DELL'ANNO 2018

FLAVIA

Menzione d'onore Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 27



BIRRA DELL'ANNO 2017

MORESCA

Terza Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 21



BIRRA DELL'ANNO 2016

CENTESIMA

Terza Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 10: Strong Ale di ispirazione angloamericana



BRUSSELS BEER CHALLENGE 2013

RAIS

Medaglia d'Argento Categoria Pale & Amber Ale



BIRRA DELL'ANNO 2012

MORESCA

Seconda Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 13: birre scure ad alto grado alcolico, di ispirazione belga



BIRRA DELL'ANNO 2011

FLAVIA

Prima Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 12



Rubiù Birrifico Artigianale
Via Bologna snc,
09017 - Sant'Antioco (CI)
vendite@rubiubirra.it



rubiubirra.it



rubiubirra.it