

# AZIENDA AGRICOLA CASCINA MOROSINA

Fondata nel 1600 nella pianura del fiume Ticino, la Cascina Morosina è da sempre legata al lavoro agricolo e ai valori della campagna. Oggi questa tradizione vive nell'Agriturismo e nel Birrificio Agricolo Morosina, che uniscono il mondo agricolo all'ospitalità e alla produzione artigianale di birre. Tra campi fertili, aromi di malto e profumo di natura, Cascina Morosina è un luogo dove la storia rurale incontra il piacere autentico della tavola.

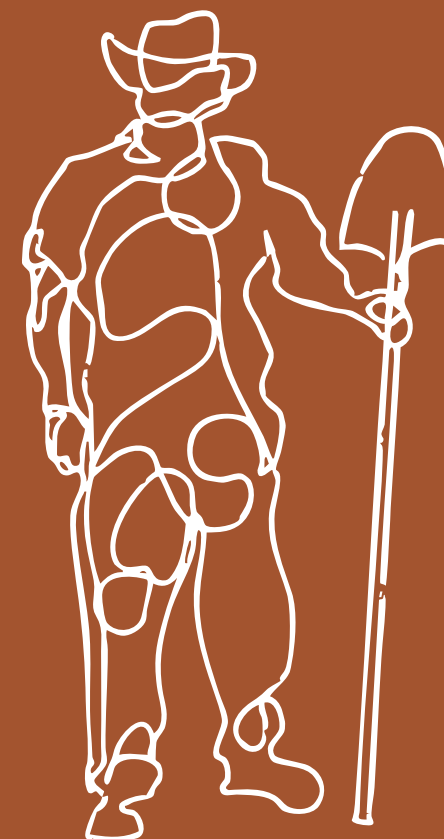
# NATURALMENTE DAL CAMPO ALLA TAVOLA

In Cascina Morosina, ogni birra nasce dalla terra. Seguiamo con cura ogni fase, dalla semina nei campi fino all'imbottigliamento, nel pieno rispetto dei ritmi della natura. Coltiviamo direttamente orzo, frumento e luppolo, che crescono nei terreni che circondano il birrificio. Il luppolo viene raccolto a mano ad agosto, per conservarne intatti aromi e profumi, mentre l'acqua pura della cascina dona equilibrio e autenticità a ogni sorso.

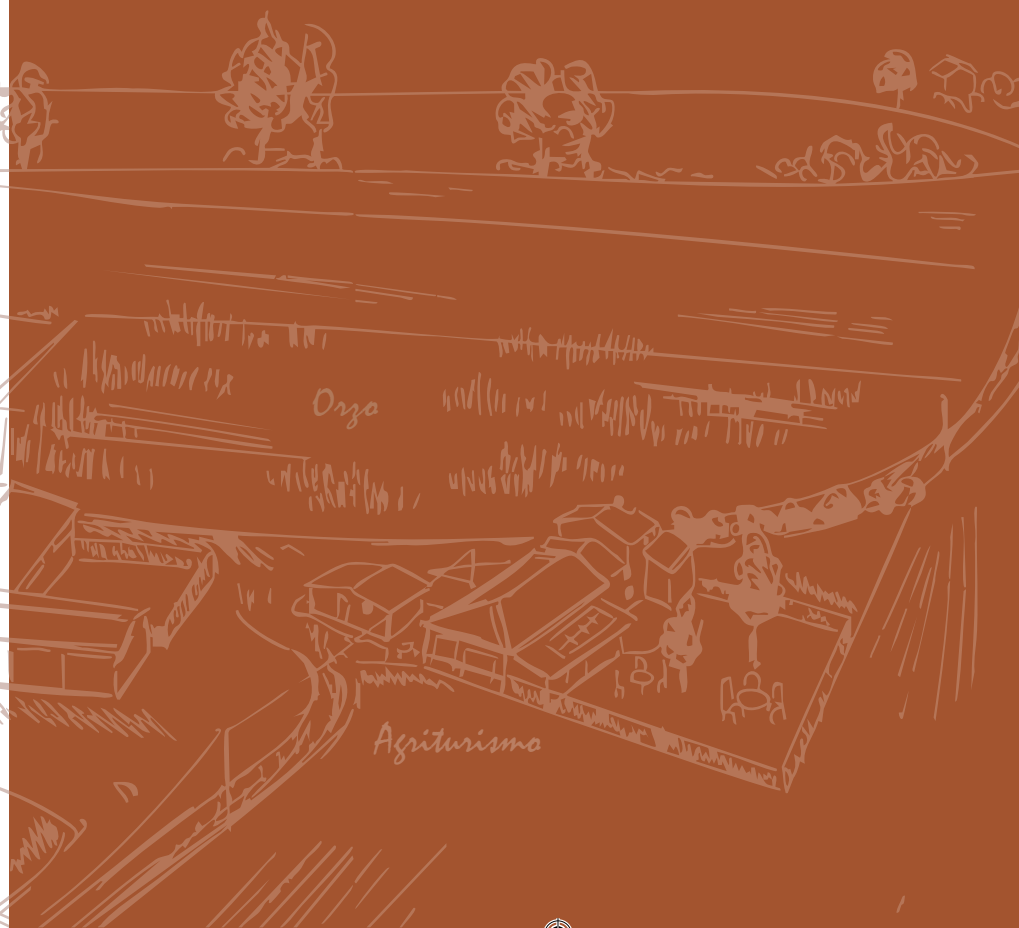
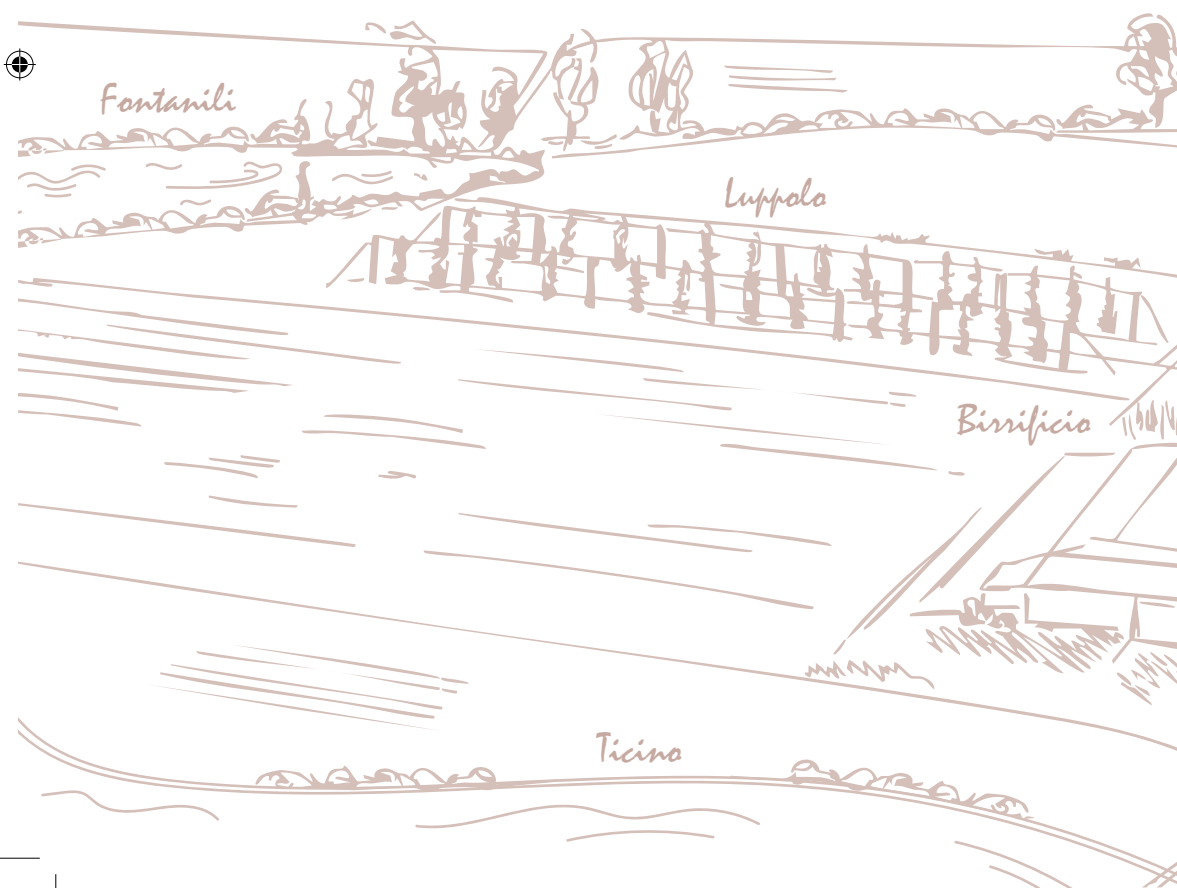
Birrificio Agricolo Morosina:

Via alla Cascina Morosina 1  
20081 Abbiategrasso (MI)  
Tel: 0247923411

[www.cascinamorosina.it](http://www.cascinamorosina.it)  
[info@cascinamorosina.it](mailto:info@cascinamorosina.it)  
@cascinamorosina



B I R R I F I C I O  
A G R I C O L O





## BIONDA

5,5%

Creata con la prima scelta del nostro Malto d'Orzo che le dona un gusto pieno e persistente. Il sapiente dosaggio del luppolo in fiore che cresce nei nostri campi conferisce un amaro bilanciato e dissetante.

Fantastica nell'accompagnamento di primi piatti. Consigliamo una Temperatura di servizio di 6/8 °C.

COLORE: + chiara ● ● ● ○ ○ + scura

CORPO: + leggera ● ● ● ○ ○ + intensa

GUSTO: + dolce ● ● ● ○ ○ + amara



## ROSSA

5,5%

Siamo attratti dalle sue tinte accese e minerali frutto di un'attenta miscela dei nostri migliori Malti d'Orzo. Ricca di aromi e dal leggero amaro risulta un birra piacevole, dove i profumi dei fiori del luppolo la fanno da padrone.

Ideale accostata a formaggi stagionati e secondi piatti di carne. Consigliamo una Temperatura di servizio di 6/8 °C.

COLORE: + chiara ● ● ● ● ○ + scura

CORPO: + leggera ● ● ● ○ ○ + intensa

GUSTO: + dolce ● ● ● ○ ○ + amara



## WEIZEN

5,2%

Nel boccale il suo corpo leggermente velato sembra sostenere nuvole di schiuma compatte e rigogliose. In bocca è un intrecciarsi tra la fragranza dei cereali e il gusto morbido di banana matura del lievito. La luppolatura con i fiori dei nostri luppoli è studiata per conferirle un aroma erbaceo.

Consigliata in abbinamento a formaggi freschi, verdure, carni bianche (pollo o pesce) cucinate in maniera semplice. Consigliamo una Temperatura di servizio di 4 °C.

COLORE: + chiara ● ● ○ ○ ○ + scura

CORPO: + leggera ● ● ● ○ ○ + intensa

GUSTO: + dolce ● ● ○ ○ ○ + amara



## IPA

4,7%

E' una birra dal gusto pieno, con un amaro marcato. Amaro che però si avvicina più al gusto degli agrumi canditi, leggermente balsamico. Si ha la sensazione di una birra dissetante e scorrevole, anche per via del fatto che non risulta marcatamente corposa.

Perfetta insieme a piatti dal gusto deciso, speziati o con note amare, radicchio, finocchio, cucina etnica. Consigliamo una Temperatura di servizio di 4 °C.

COLORE: + chiara ● ● ○ ○ ○ + scura

CORPO: + leggera ● ● ○ ○ ○ + intensa

GUSTO: + dolce ● ● ● ● ○ + amara



## SENSIA

ROSSA GLUTEN FREE

4,5%

Il gusto è quello di un'autentica birra, creata con il 100% dei nostri Malti d'Orzo più selezionati. Il risultato è una birra che ci inebria con il suo profumo agrumato, lievemente speziato e rinfresca con il suo carattere brillante e beverino.

Ottima per un aperitivo Gluten Free. Consigliamo una Temperatura di servizio di 4 °C.

COLORE: + chiara ● ● ● ○ ○ + scura

CORPO: + leggera ● ● ○ ○ ○ + intensa

GUSTO: + dolce ● ● ● ○ ○ + amara

**Le nostre Birre Agricole sono frutto di un ciclo produttivo completo e sostenibile, che unisce tradizione contadina e passione artigianale. In questo modo ogni bottiglia racconta una storia di terra, passione e natura: la nostra.**

Il Birrificio Agricolo Morosina nasce dall'incontro tra Filippo, giovane agricoltore che dopo la laurea in ingegneria sceglie di ridare vita all'azienda agricola dei nonni, e Jens, biochimico danese con una profonda esperienza in microbiologia, processi enzimatici e birrificazione artigianale. Insieme condividono un obiettivo comune: portare sulla tavola il frutto del lavoro iniziato nei campi, trasformando le materie prime coltivate in cascina in birre agricole autentiche e sostenibili.