



32 VIA DEI BIRRAI SRL

Via Cal Lusent, 41 - Onigo di Pederobba - TV - Tel. 0423.681983
info@32viadeibirrai.com - www.32viadeibirrai.it

Quella di 32 Via dei Birrai è una storia di passione per un prodotto naturale e di meticolosa cura per il dettaglio. Birra, materie prime, design, comunicazione, innovazione, processo produttivo, eco compatibilità, attenzione al sociale: tutto questo è l'universo 32. Il birrificio, nato nel giugno 2006, è la sintesi di percorsi professionali diversi che hanno saputo integrarsi alla perfezione: Fabiano Toffoli, uno dei birrai italiani più apprezzati e riconosciuti, Loreno Michielin, il direttore commerciale che ha saputo rapidamente far conquistare all'azienda una fama anche internazionale, e Alessandro Zilli, ingegnere che si occupa di R&S con l'apporto di innovazione tecnico-scientifica che contribuisce fortemente oggi a contraddistinguere il prodotto nel mercato. Fin da subito, 32 Via dei Birrai, si è distinta delineando una propria strada, con una identità in buona parte diversa da quella della maggior parte degli altri birrifici.



AUDACE BIO

Belgian Ale
alta - 8,4%



NEBRA

Strong Ale
alta - 8,0%

L'ARTIGIANALE



DEL GRILLO

BIRRA DEL GRILLO - DEZ & DEB SNC DI DE ZOLT LUCA & C
Via del Ponte, 14 - San Pietro di Cadore - BL - Tel. 338.7319900
info@birradelgrillo.it - www.birradelgrillo.it

Il Birrificio nasce nel 2007 sul greto del fiume Piave a 1000 mt d'altezza tra le Dolomiti Bellunesi. Le birre create da Luca, note col marchio L'artigianale del Grillo, sono beverine, equilibrate, eleganti e molto legate al territorio dal quale provengono ...lo dovrete dedurre anche dal loro nome di alcune di esse che è in ladino.

Fate un tuffo tra le valli del verde Comelico e tornate a raccontarci cosa avete sentito!



WEIZE NEI

Wheat
alta - 5,0%



PAR NEI

Pilsner
bassa - 5,0%



PIAI

Amber Ale
alta - 6,5%
- 13 -



RADA

Alla resina
bassa - 5,0%



MC AL MIELE DI CASTAGNO

Birra al miele di castagno
alta - 6,5%

BIRRA DEL GRILLO



BIRRA DEL NANI

Via Giolitti, 5 - Morgano - TV - Tel. 392.4467853
birramorgana@gmail.com - www.birradelnani.it

UNO ... DUE ... TRE ... BIRRA!!!

A questo slogan si rifà la BIRRA DEL NANI, prodotta da Paguda (Birra Morgana).

La BIRRA DEL NANI nasce da una precisa idea, nessuna pastorizzazione, nessuna filtrazione, nessuna aggiunta che non sia acqua, malto, luppolo e lievito.



NANI 3

Wheat
alta - 5,0%



NANI 2

American Pale Ale
alta - 5,0%



BIRRA FOLLINA - VALLIS MARENI SRL
Via San Martino, 49 - Miane - TV - Tel. 0438.82461
info@vallismareni.it - www.birrafollina.it

La passione per il mondo della birra artigianale, una lunga esperienza nella produzione vitivinicola e nella rifermentazione in bottiglia, vent'anni di studio della produzione brassicola di tutta Europa: ecco i presupposti per l'inizio di questa avventura. Il nome deriva dall'antico borgo di Follina, lungo la pedemontana trevigiana, dove nel 2012 nasce il micro-birrificio. Proprio la sorgente del Follina, uno dei fiumi più piccoli d'Italia, regala l'acqua purissima che è alla base della produzione delle nostre birre. Birre ad alta fermentazione di ispirazione belga, non filtrate e non pastorizzate, rivolte ad un pubblico dal gusto evoluto, alla ristorazione e alle enoteche che vogliono offrire ai propri clienti un'alternativa al vino.



BRAMOSA
Session Ipa
alta - 4,5%



BOTANICA
Golden Ale
alta - 6,0%



GIANA
Dark Strong Ale
alta - 8,0%
- 15 -



ZERLINA
Italian Grape Ale con Mosto
alta - 4,5%



NATALINA
Christmas Ale
alta - 8,5%



BIRRA LA RÜ - BOSCO FAGARE' SRL
Via Bosco del Fagarè, 4 - Cornuda - TV - Tel. 0423.839762
info@birralaru.it - www.birralaru.it

Una birra buona e naturale al 100% fatta con passione da chi ama la natura e le cose genuine. Perché la natura restituisce sempre nuova vitalità e nuova energia, caratteristiche che noi sappiamo investire nel nostro birrifico artigianale e trasformare nella buona birra LA RÜ!
La birra artigianale prende il nome dall'antico torrente "Ru Bianco" che scorreva nel bosco, mentre erbe bacche fiori radici e cortecce arricchiscono e rendono unico il gusto della birra bianca e della birra scura amalgamandosi con maestria a luppolo o malti attentamente selezionati. Si crea così "LA RÜ" una birra artigianale, innovativa, 100% naturale, senza additivi e coloranti chimici, non pastorizzata e quindi fragrante ed invitante, autentica e raffinata, impregnata dei profumi che solo il bosco sa offrire.



NEW ZEALAND DDH LAGER

Helles
bassa - 4,6%



NYSA

Pilsner
bassa - 4,5%



BRUMA

American Pale Ale
alta - 6,0%
- 16 -



CLITIA

Bock
bassa - 5,6%



RE PINO

Porter
alta - 6,0%



BIRRA MASTINO SRL SOC. AGRICOLA
Via Caduti sul Lavoro, 11 - Bussolengo - VR - Tel. 327.8463144
commerciale@birramastino.it - www.birramastino.it

Birra Mastino è il birrificio artigianale della città di Verona, a quest'ultima si ispirano il nome, il marchio e tutti i nomi delle birre. Nato più di dieci anni fa, solo dal 2015 ha visto una rapida evoluzione in termini produttivi ed organizzativi, che hanno portato a proporre birre artigianali dal carattere unico e distintivo. La vocazione principale è orientata alle basse fermentazioni, con birre in stile che si rifanno a questa importante tradizione brassicola. L'accurata selezione delle materie prime e la continua ricerca sulle tecniche di produzione sono i caratteri distintivi che permettono al birrificio di proporre birre sempre ben bilanciate e molto stabili. Essendo birre prodotte con metodo artigianale, particolare attenzione viene dedicata alla maturazione che avviene in serbatoi orizzontali. Tutto ciò permette di rendere le birre Mastino pulite e limpide senza bisogno della filtrazione.



ALTALUNA

Wheat
alta - 5,6%



CANGRANDE

Helles
bassa - 4,8%



MONACO

Amber Lager
bassa - 5,6%



IMPERIAL

Imperial Lager
bassa - 7,5%



BIRRA MONTE BALDO

BIRRA MONTE BALDO DI MATTIA MAIMERI

Via IV Novembre, 1 - Caprino Veronese - VR - Tel. 340.5329879

birra.montebaldo@gmail.com - www.birramontebaldo.com

Il Monte Baldo rappresenta il nostro orizzonte, il profilo che si staglia nel nostro sguardo al mondo, il nostro lessico familiare. Per questo la scelta del nome del birrificio artigianale è stata immediata e non poteva essere che questa. Monte Baldo è la montagna di casa, significa origini e autenticità; carattere e attitudine; valori racchiusi in poche parole, ma tanto impegno. È il luogo dove torniamo ogni volta che abbiamo bisogno di ritrovare il nostro passo, la centratura, fugare dubbi, respirare a fondo, assorbire energia e coraggio. Caprino Veronese, ai piedi del Monte Baldo. Abbiamo ridato vita a un edificio storico di Caprino Veronese, portando il nostro laboratorio al centro del paese. Il birrificio artigianale, per dimensioni e logistica, è compatibile con la sua posizione tra le vie affacciate alla piazza principale, accende la curiosità di chi ci passa davanti e non ha mai visto un luogo di produzione della birra.



NAVENE

Wheat
alta - 5,3%



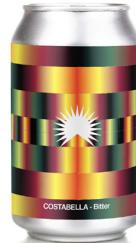
COAL SANTO

Session Ipa
alta - 4,5%



NAOLE

Golden Ale
alta - 4,6%



COSTABELLA BITTER

Bitter
alta - 4,0%



TELEGRAFO

India Pale Ale
alta - 5,3%



Birrificio Diciassette

BIRRIFICIO 17 - FM3 SRLS

Via Chioggia, 79/E - Castello di Godego - TV - Tel. 0423.1999769

info@birrificio17.it - www.birrificio17.it

Più che un numero sfortunato, per noi il 17 rappresenta la sfida di superare le avversità, l'ottimismo e l'indipendenza di persone appassionate alla birra. Siamo Marco M., Michele, Marco B., e Fabio, 4 amici e soci che si sono conosciuti al corso sulla birra artigianale n° 17. Lì è scattata la scintilla e il desiderio di portare a termine una missione... Vogliamo produrre birre d'eccellenza, secondo la tradizione, beverine e freschissime. Vogliamo offrirti un'esperienza di gusto autentica, riscoprendo in particolare gli stili che hanno fatto la storia della birra. Per farlo ricorriamo agli ingredienti più adatti, scegliendo i più indicati per ogni ricetta. Una peculiarità del nostro locale è la possibilità di assaporare le birre direttamente dai serbatoi di produzione. Abbiamo definito questo approccio: "Birra a metro zero". Birrificio 17, infatti, non è solo un pub e non è solo un birrificio: è un brewpub. Abbiamo unito l'artigianalità nella produzione brassicola alla nostra cucina, che trasforma un semplice panino in un gustoso momento di condivisione, grazie alla ricerca di materie prime che sappiamo valorizzare il nostro fiore all'occhiello: la birra artigianale.



POSTUMIA

Helles
bassa - 5,0%



MUSA

India Pale Ale
alta - 5,0%



CAPRA

Bock
bassa - 6,5%
- 19 -



CORVA

Stout
alta - 4,5%



S-MONKEY

Smoked
bassa - 4,5%



BIRRIFICIO ACELUM - IBIN FOOD SRL

Via del Credito, 26 - Castelfranco V.to - TV - 0423.1950678

info@birrificioacelum.it - www.ibinfood.it

Il nostro sogno nasce dalla passione per la Buona Birra. Da oltre vent'anni promuoviamo la cultura della birra prodotta con metodi artigianali, esaltandone così le qualità e le caratteristiche organolettiche. Tutte le nostre birre sono prodotte con metodi tradizionali ma tecnologicamente avanzati. Non sono microfiltrate e pastorizzate. Il controllo di qualità e la ricerca delle materie prime sono quasi maniacali, vengono adottate tutte le misure necessarie a garantire il miglior prodotto. La fermentazione è monitorata costantemente da un sistema computerizzato e il prodotto viene tenuto a bassa temperatura per lunghi periodi di tempo, questo permette di ottenere un'ottima pulizia naturale da lieviti e luppoli. A questo punto la nostra birra viene lasciata a riposare in celle a temperatura controllata fino al momento della perfetta maturazione e, solo a questo punto, è pronta per essere gustata.



PANEALE

Birra con pane
alta - 4,8%



ANK

Session Ipa
alta - 3,8%



TWENTY

Golden Ale
alta - 4,0%
- 20 -



CENTO ORIZZONTI

Golden Ale
alta - 4,5%



MIHARO

American Pale Ale
alta - 4,8%



BIRRIFICIO BARCH - XENIA SRL
Via Pomini, 3 - Barcon di Vedelago -TV - 328.7697627
birra.xenia@gmail.com - www.birrificiobarch.it

C'è un buon motivo se l'abbiamo chiamata Barch. Il rispetto per la birra: ogni Barch arriva nel bicchiere senza stress, non filtrata, non pastorizzata. Il rispetto per voi: ci mettiamo solo quello che serve a offrirvi una birra eccellente. E il rispetto per tutti: alla prima sorsata capirete perché sono secoli che la birra unisce i popoli. Prosit!



BARCH SESSION IPA

Session Ipa
alta - 3,9%



BARCH ROSSA

Red Ale
alta - 5,5%
- 21 -



BARCH NERA

Dark lager
bassa - 4,2%



BIRIFICIO BRADIPONGO SRL

Via Pin delle Portelle, 16 - Colle Umberto - TV - Tel. 0438.394992

bradipongo@gmail.com - www.birificiobradipongo.it

Il Birificio Bradipongo nasce nel 2012 dall'idea di Andrea e Anna, cugini e entrambi Tecnologi Alimentari. Con un pizzico di pazzia, abbiamo deciso di accettare la sfida di contribuire alla diffusione della cultura birraria nella nostra terra, il nord-est italiano, da sempre vocata alla produzione enologica. Abbiamo deciso di disegnare una cellula di lievito stilizzata sul nostro logo, perché immaginiamo il lievito come un mago straordinario che trasforma un mosto zuccherino, liscio e dolce-amaro nella frizzante bevanda alcolica che più di ogni altra amiamo.

Fare buona birra ed esplorare questo fantastico mondo è quello che a noi piace, e siamo sicuri che piacerà anche a voi!



MINELA

Wheat
alta - 4,5%



CANAIA

Blond Ale
alta - 4,2%



MAFALDA

Red Ale
alta - 6,5%



AVIO

Brown Ale
alta - 8,0%



BIRRIFICIO DI QUERO SRL

Via Feltre, 23 - Quero Vas - BL - Tel. 347.5048761
info@birrificiodiquero.it - www.birrificiodiquero.it

Una consolidata cultura locale alle spalle, i consigli di esperti maestri birrai, la scelta di materie prime selezionate, conferiscono alla nostra birra un sapore unico ed autentico.

Il Birrificio di Quero nasce in un territorio dove la produzione della birra è parte integrante della cultura locale.

Offriamo una birra artigianale, non filtrata, nè pastorizzata, con un unico ingrediente speciale: la nostra passione!



PASSERELLA

Summer Ale
alta - 3,9%



BIRRA DI QUERO

Helles
bassa - 5,0%



SCHIEVENIN

Bock
bassa - 6,0%
- 23 -



ROLLING STOUT

Stout
alta - 5,0%



BIRRA AL MIELE

Birra al miele/castagne
bassa - 6,0%

BIRRIFICIO DI QUERO



BIRRIFICIO LA PIAVE - SOC. AGR. LA RONDINE RUND'OR
Via Maglio, 8 - Moriago della Battaglia - TV - Tel. 340.3367745
info@birrificiolapiave.it - www.birrificiolapiave.it

Il BIRRIFICIO AGRICOLO LA PIAVE, aperto nell'aprile del 2017, si trova a Moriago della Battaglia, a ridosso del più importante fiume del Veneto, nel cuore della valle del Piave.

La famiglia Zanin, agricoltori da generazioni, mette tutta la sua esperienza nella produzione delle sue birre agricole, partendo dalla produzione dell'orzo coltivato nei campi adiacenti al birrificio.

Con le nostre birre vogliamo idealmente ripercorrere un fiume, dal monte Peralba fino alla laguna veneta, per questo i nomi delle nostre birre ricordano località lungo il corso del fiume.

Si producono birre a bassa fermentazione ed alta fermentazione, utilizzando malto d'orzo proveniente dalle proprie coltivazioni e nuove varietà di luppoli sperimentali.



ARDITÀ

Wheat
alta - 5,5%



PERALBA

Pilsner
bassa - 5,0%



VENETA

American Pale Ale
alta - 6,0%
- 24 -



ISOLA ROSSA

Amber Ale
alta - 6,5%



ACQUATONÀ

Session Ipa con Pompelmo
alta - 5,0%



BIRRIFICIO TREVIGIANO - BEBI - BIRRE E BONTÀ ITALIANE SRL
Via Degli Internati 1943-1945, 16 - Silea - TV - 0422.392632
info@birrificiotrevigiano.com - www.birrificiotrevigiano.com

Il BIRRIFICIO TREVIGIANO si trova a Treviso appena fuori dal casello di Treviso Sud, nel comune di Silea che proprio dal fiume Sile prende nome. Il Birrificio Trevigiano ha sede nel cuore della Marca famosa per i suoi rivi e risorgive che attraversano la città e che muovono i numerosi mulini che tutt'ora si possono ammirare in funzione. Le nostre birre, tutte rigorosamente non pastorizzate e non filtrate, sono prodotte esclusivamente con malti, luppoli e lieviti di alta qualità. Le birre realizzate dal Birrificio Trevigiano vogliono raccontare il territorio della Marca e in particolare quello di Treviso e dei suoi stupendi scorci, vuole renderle omaggio attraverso le sue etichette che ne rappresentano graficamente i monumenti storici e i luoghi più affascinanti. Le etichette cercano di esprimerne la cultura classica ed elegante che anima Treviso e che si rispecchia anche nella tipologia e nel gusto delle birre.



SAN TOMASO

Wheat
alta - 4,0%



LA FONTANA

Blond Ale
alta - 4,2%



HOLIES FORTIES

American Pale Ale
alta - 5,0%
- 25 -



PONTE DANTE

Amber Ale
alta - 5,5%



INDIPENDENZA

India Pale Ale
alta - 5,5%

BIRRIFICIO TREVIGIANO



BIRRONE SARL

Via Fossanigo, 6 - Isola Vicentina - VI - Tel. 0444.975702
info@birrone.it - www.birrone.it

Birrone nasce dal sogno e dalla volontà di Simone dal Cortivo. “Grazie alla mia esperienza come panificatore e dalla passione per la birra fatta in casa, nell’aprile del 2008 fondo il mio birrificio, con la decisa volontà di produrre innanzitutto “birra da bere”. Con le prime produzioni di stampo tedesco arrivano i primi successi tra il pubblico e nei vari concorsi nazionali e internazionali. Nel 2013 traslochiamo nella nuova sede produttiva e subito arriva la consacrazione: la vittoria del concorso Birraio dell’Anno 2014. Nel 2016 ci ingrandiamo con un impianto da 60hl, il primo in Italia. Dal 2020 siamo Birrificio Agricolo e ci coltiviamo tutte le materie prime. “Negli ultimi anni non metto certo a freno il mio estro. Nascono continuamente altre nuove birre figlie delle mie voglie e curiosità. Luppolate, bassa fermentazione di ispirazione belga e anglosassone, sperimentazioni con il legno e la frutta e nuove collaborazioni con i birrai più importanti d’Italia. Ah, e per non farmi mancare nulla apro un nuovo locale a Bassano del Grappa e il format BIRRETTE a Grisignano e a Cittadella.”



MARANEA

Glutenfree Cornale
alta - 5,4%



CIBUS

Heller Weizen Bock
alta - 7,0%



GOOD VIBES

American Lager
bassa - 4,8%



PUNTO G

Bock
bassa - 6,0%



IVAN BORSATO BIRRAIO D.I.

Via Povegliano, 45/2 - Camalò di Povegliano - TV - Cell. 335.6931266

birraio@ivanborsato.it - www.ivanborsato.it

La birra più "indigena" della Rassegna!!!

La grande passione per la cucina e le materie prime hanno avvicinato IVAN al mondo della birra.

Le birre prodotte sono pensate per l'abbinamento col cibo, rivolte alla ristorazione ed ai curiosi.

Spesso influenzato da amici chef e collaborazioni con ristoratori e panificatori, le birre si scoprono ottime anche con abbinamenti insoliti.

Pane, cibo e birra, tre amici ritrovati ...



FORMENTON

Wheat
bassa - 4,2%



CALIBRO

Kolsch
alta - 5,0%



DAZIO

American Pale Ale
alta - 6,2%
- 27 -



JACK

Birra alla frutta
alta - 6,0%



BABBO

Birra al miele/castagne
alta - 6,5%

IVAN BORSATO BIRRAIO



LABI BEER - ZUSA SRL

Via del Lavoro 3/B-C - Rosà - VI - Tel. 0424.582843
info@labibeer.com - www.labibeer.com

La vita ci regala momenti di pura ispirazione, attimi in cui ci eleviamo e cogliamo la vera essenza dell'essere. Lo scorrere del tempo rallenta, e dentro di noi sappiamo di non aver altro desiderio se non quello di rivivere infinitamente quell'istante.

LABI, birrificio artigianale indipendente.



LA BIONDA

Summer Ale
alta - 4,8%



LA DORATA

Belgian Ale
alta - 7,0%
- 28 -



LA ROSSA

Dubbel
alta - 6,5%

LABI BEER



LZO SOCIETA' AGRICOLA S.S.

Via Camillo Vazzoler, 30-A - Conegliano - TV - 0438.1960349

info@lzo.beer - www.lzo.beer

LZO è un birrificio artigianale a gestione indipendente, situato a Conegliano, in provincia di Treviso. La nostra missione è quella di cambiare per sempre la percezione comune della birra. Ci impegniamo a produrre stili tra loro molto diversi, spesso interpretandoli in chiave contemporanea. Alla linea di birre costanti "REGULAR", affianchiamo le produzioni limitate "DROP OUT", sempre differenti e tese ad una ricerca innovativa.

Non accetteremmo mai che i nostri clienti si accontentino di birre banali o pessimi prodotti industriali. Bere bene non è solo un atto fine a sé stesso, ma un'azione che appartiene a persone curiose e vitalmente stimolate. Abbandonate i gusti standardizzati delle grandi multinazionali e lasciatevi elettrizzare dal dinamismo della rivoluzione "craft".



jBOOM! IT'S A NEIPA

Neipa (frumento, avena)
alta - 5,8%



POSA

Italian Pils
bassa - 4,8%



RIOT ALE

India Pale Ale
alta - 5,6%
- 29 -



POGUE MAHONE

Stout
alta - 4,8%



IMPERIAL BANANA PORTER

Birra alla frutta
alta - 9,0%

LZO

M'ANIS

M'ANIS - SFOGGIA SRL

Via Donato Casagrande, 3 - Montebelluna - TV - Tel. 0423.249918

info@manis.it - www.manis.it

Siamo un microbirrifico nato nel 2000 sul Montello (TV). Abbiamo scelto di specializzarci nella produzione di birre a bassa fermentazione, lagerizzate a basse temperature per un lungo periodo di tempo. La nostra missione è creare birre deliziose e di alta qualità, con ingredienti provenienti dalle più importanti e storiche aziende del mondo. Ogni fornitore è scelto in base a criteri prestabiliti fra cui la qualità dei prodotti offerti e il rispetto delle normative in vigore. Siamo sempre alla ricerca di nuovi modi per migliorare. Per questo nel 2022 ogni birra M'anis è stata ripensata e ricreata da Mirco, il nuovo mastro birraio, con cuore, conoscenza e passione. *“Mio nonno era un uomo forte e riservato. Quando ero bambina, mi chiedevo spesso cosa significasse quella scritta in ferro battuto che aveva adagiato sulla facciata dell'agriturismo di famiglia. Ogni volta che glielo chiedevo, però, rispondeva in modo evasivo: una volta diceva che significava “casa in inglese”, un'altra volta “casa in latino”. Solo pochi anni fa, durante un'intervista, ha finalmente rivelato il vero significato: è l'acronimo dei nomi di mia nonna, Margherita, del suo nome, Narciso, e del cognome, Sfoggia”.* La nipote, Anna-Maria Sfoggia



M'ANIS 5.5

Pilsner

bassa - 5,5%



M'ANIS 6.0

American Pale Ale

alta - 6,0%



M'ANIS 8.6

Dark Lager

bassa - 8,6%

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



MERAKI BIRRIFICIO ARTIGIANALE DI CHECUZ ERIKA

Via Foresto, 87 - Susegana - TV - Tel. 347.0904834

meraki.birrificioartigianale@gmail.com - www.birrameraki.it

Siamo Erika e Alberto e dopo anni di studio, esperimenti e assaggi...nel 2018 abbiamo realizzato il nostro sogno e abbiamo aperto il nostro Microbirrificio Artigianale Meraki.

Perchè Meraki? Meraki è una parola greca la cui traduzione vera e propria non rappresenta una parola ma un concetto che fa riferimento a quando qualcosa viene fatto con la propria anima, creatività, impegno e molto amore. Meraki è uno degli ingredienti fondamentali delle nostre birre che vengono realizzate in modo che l'approccio sensoriale riveli i meravigliosi profumi e sapori del nostro territorio ed esprima nel contempo i sentori di un prodotto semplice e genuino.



BUFO BUFO

Wheat
alta - 5,6%



HOPALE NERA

Black Ipa
alta - 6,5%



MORGANA[®]
birra col fondo

MORGANA SRL

Via Giolitti, 5 - Morgano - TV - Tel. 335.6179403 - Fax: 0422.739514
birramorgana@gmail.com - www.birramorgana.com

La birra Morgana[®] è una birra artigianale ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Nasce dalla voglia di Andrea e Francesco di poter proporre nel loro locale veneziano una birra propria, così nel 2007 con l'aiuto del padre, iniziano ad affinare la ricetta perfetta. Da quel giorno Andrea e Francesco non si sono fermati più! Alla Rassegna presentano anche Assiria, una birra prodotta per l'amico Omar, 100% biologica!



IRIDE - BIO SENZA GLUTINE

Blond Ale
alta - 4,8%



BIRRA COL FONDO

Stile Morgana Belgian Ale - legg. Ambrata
alta - 5,0%

MIR. SEZ

MR. SEZ DI SELVESTREL ENRICO

Piazza M. Casagrande, 4 - Campea di Miane - TV - Tel. 338.2682224

info@birramrsez.it - www.birramrsez.it

Birra Mr.Sez nasce nel 2015 come beerfirm per portare avanti una passione per il mondo della birra che sfocia nel 2017 con l'apertura del birrificio vero e proprio. Ora tutte le birre vengono prodotte nel piccolo laboratorio di Campea ma rimane invariata la grande passione che metto nel realizzare tutti i miei prodotti. Le birre sono caratterizzate da un'attenta selezione degli ingredienti che, per le birre ad alta fermentazione sono di provenienza anglo-americana mentre per le birre a bassa sono di provenienza germano-ceca; questo per rispettare il più possibile lo stile di ispirazione che comunque viene personalmente reinterpretato donando un gusto caratteristico.



STRAFURBA

India Pale Ale
alta - 6,0%



FURBA

Pale Ale
alta - 5,0%



TROPICAL THUNDER

Sour Fruit Ale con mango e ananas
alta - 3,8%



CUMBRA

Pilsner con cetriolo
bassa - 4,5%



PERALBA DI PASTROLIN STEFANO AZ. AGR.
 Via Monte Peralba, 20 - Breda di Piave - TV - 349.5710057
 aziendaagricolaperalba@gmail.com

L'azienda nasce da una grande passione: la birra agricola.

Il mastro birraio produce un'ampia selezione di birre e ciò che fa la differenza è il nostro malto il quale viene coltivato e maltato direttamente in azienda.



56

Pilsner
 bassa - 5,3%



BEA

American Pale Ale
 alta - 5,3%



CLIP 98

Bock
 bassa - 7,2%



CHRISTMAS ALE

Christmas Ale
 alta - 6,9%



ZAHRE BEER - BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA DI SAURIS
Frazione Sauris di Sopra, 50 - Sauris - UD - Tel. 0433.866314
info@zahrebeer.com - www.zahrebeer.com

La dedizione senza compromessi alla qualità artigianale della birra decreta in poco tempo il successo di Zahre Beer, azienda a conduzione familiare fondata e condotta da Sandro e Massimo Petris nel 1999, uno dei primi birrifici agricoli in Italia a utilizzare il malto da produzioni proprie. Il continuo perfezionamento delle proprie ricette, attingendo nuove conoscenze da mastri birrai italiani ed esteri, ha contribuito poi a raggiungere standard qualitativi sempre più elevati e apprezzati. Molto più di una semplice birra, Zahre Beer nasce dall'ambiente incontaminato e dalle antiche tradizioni delle nostre montagne a 1400 m di altezza dove la sua qualità deriva soprattutto dal rispetto delle materie prime. Il segreto delle birre integrali non pastorizzate né filtrate, con ingredienti rigorosamente naturali, si cela nella purezza dell'acqua della sorgente montana locale che, proprio per le sue caratteristiche, non richiede trattamenti industriali di correzione. Le nostre birre sono di stile tedesco-boemo, godibili e delicate. Valorizzano il gusto predominante del malto d'orzo distico, la cui produzione proviene da coltivazioni proprie presenti in regione, da luppoli selezionati e lieviti freschi.



PILSENER

Pilsner
bassa - 5,0%



CANAPA

Pilsner
bassa - 5,0%



ROSSA VIENNA

Rossa Lager
bassa - 6,0%
- 35 -



AFFUMICATA

Dark Lager
bassa - 6,0%



POAN BIER

Birra alle fave
alta - 6,0%

ZAHRE BEER