

“...L'amicizia, come l'amore per le cose condivise,
segue percorsi strani e fantastici. A voltarsi
indietro, ci si accorge che in un certo punto del
tempo ci s'incontra. Da quel momento diviene
naturale condividere tutto e la complicità
alimenta le passioni di ognuno.

Sinergia del fare.

*Così da semplici amici, Patrice, Andrea e
Alessandra diventano :...”*

BIRRIFICIOARTIGIANALE SOGNANDOBIRRA



Produzione artigianale
di birra ad alta fermentazione



Patrice 39 393 4076810
Andrea 39 347 8207135
Alessandra 39 393 4076005

SOGNANDOBIRRA srls
Via E. Mattei, n.9/1
31046 Oderzo -TV-
info@sognandobirra.com
P.IVA 04632760262



BIRRIFICIOARTIGIANALE
SOGNANDOBIRRA

www.sognandobirra.com



**SOGNANDOBIRRA è entrata nella guida
delle birre d'Italia 2017 Slow food**

SAYAME'

- ★ Seconda al Cerevisia 2015 come birra alta fermentazione nord Italia
- ★ Selezionata come Birra quotidiana nella guida delle birre d'Italia 2017 Slow food
- ★ Award rosso al The Wine Hunter 2017

SISMA

- ★ Award rosso al The Wine Hunter 2017

MADAME BLANCHE

- ★ Luppolo d'Argento ed Etichetta d'argento al Best Italian Beer 2015

HOPPITERGIUM

- ★ Luppolo d'oro al Best Italian Beer 2015
- ★ Award oro al The Wine Hunter 2017

SAYAME' blonde ale

Birra dorata ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata, piacevolmente luppolata dalla schiuma persistente e compatta.
Profumi floreali e speziati risaltano grazie all'utilizzo di luppoli nobili in dry-hopping. Buon corpo. Piacevole amaro in bocca. Birra caratterialmente giovane da consumare a tutte le ore.

Rifermentata in bottiglia.
Servire a 8-10° C per apprezzarne le qualità sensoriali. Vol 5%.

33 cl _____ €

75 cl _____ €



364 pale ale

Pale Ale dorata dalla schiuma persistente e compatta di stile inglese. Non pastorizzata e non filtrata. All'olfatto si percepiscono leggere note fruttate. La generosa luppolatura dona un amaro piacevole e avvolgente. Il malto Pale Ale le conferisce caratteristiche di secchezza e beverinità. Abbinabile a salumi, salmone e formaggi di pasta molle. Da bere 364 giorni all'anno... e l'altro pure!

Rifermentata in bottiglia.
Servire a 7°-10° C per apprezzarne le qualità sensoriali. Vol 5,7%.

33 cl _____ €

75 cl _____ €



Madame Blanche

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata, caratterizzata dalla schiuma cremosa e persistente. Madame Blanche è prodotta ad inizio anno per dissetare nelle giornate calde di primavera e d'estate. Le note agrumate del coriandolo, dell'arancia amara e dei luppoli in dry-hopping rinfrescano il palato e permettono di degustare questa birra come aperitivo o durante una cena di pesce con vista sul mare.

Rifermentata in bottiglia.
Servire a 7-11° C per apprezzarne le qualità sensoriali. Vol 4,9%.

33 cl _____ €

75 cl _____ €



SISMA brown ale

Birra doppio malto ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata, dal colore bruno intenso e dalla schiuma persistente. Complessa al palato in quanto il dolce inizialmente percepito lascia spazio a note di amaro. I sentori di caramello, liquirizia e frutta secca sono ben bilanciati dalla presenza di 5 luppoli. Abbinabile con stinco, brasati e carne alla griglia.

Rifermentata in bottiglia.
Servire a 8-11° C per apprezzarne le qualità sensoriali. Vol 6,4%.

33 cl _____ €

75 cl _____ €



Hoppitergium ambrata scura

Birra doppio malto ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata. È una birra extraluppolata. I luppoli neozelandesi e americani sono aggiunti anche in dry-hopping e l'olfatto è piacevolmente stuzzicato da note fruttate di uva e frutta tropicale. Ottima per la degustazione durante il relax di fine giornata. Il nome è un richiamo alla nostra città: Oderzo il cui nome antico era Opitergium ma ora che siamo matti di luppolo è HOPPITERGIUM!

Rifermentata in bottiglia.
Servire a 8-10° C per apprezzarne le qualità sensoriali. Vol 6,8%.

33 cl _____ €

75 cl _____ €



LA BIONDA DI ODERZO

Birra bionda ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata. Il dolce dei malti chiari e l'amaro dei luppoli di origine inglese e tedesca si fondono rendendo questa birra piacevole da bere. Birra morbida al palato, dal corpo leggero e caratterizzata da note fresche e fruttate che richiamano la bevuta.

Rifermentata in bottiglia.
Servire a 6-8°C per apprezzarne le qualità sensoriali. Vol 4,3%.

50 cl _____ €



L'AMBRATA DI ODERZO

Birra ambrata ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata. Miscela di malti chiari e leggermente tostati fanno percepire note dolci e caramellate rendendo questa birra piacevole da bere. Morbida al palato, dal corpo leggero e dalla bassa gradazione alcolica.

Rifermentata in bottiglia.
Servire a 6-8°C per apprezzarne le qualità sensoriali. Vol 4,2%.

50 cl _____ €



LA ROSSA DI ODERZO

Birra dal colore rosso bruno ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata. Miscela di malti scuri fanno percepire note di cereale tostato, il corpo leggero e la bassa carbonazione rendono questa birra piacevole da bere.

Rifermentata in bottiglia.
Servire a 6-8°C per apprezzarne le qualità sensoriali. Vol 4,4%.

50 cl _____ €

