





BIRIFICIO ARTIGIANALE
Sagrin
#AMANTIDELLEIGA

SAGRIN BIRRIFICIO ARTIGIANALE



SAGRIN BREWERY

Il Birrificio Sagrin si trova a Calamandrana (AT) in un territorio la cui identità è profondamente legata all'eccellenza della produzione enologica e gastronomica piemontese, ricco degli influssi delle zone patrimonio UNESCO di Langhe, Roero e Monferrato. Ispirato dalla passione ventennale di Matteo "Billy" Billia e Giuseppe Luci e sostenuto da lunghi anni di lavoro e di ricerca in ambito brassicolo, l'impianto del birrificio, interamente progettato dai due soci, diventa produttivo nel 2015 con l'aspirazione di unire la tradizione enologica del territorio e l'approccio eclettico della birra artigianale. È con questo obiettivo che il birrificio suddivide la sua produzione in due linee: la linea BUNPAT, con una birra chiara, una rossa e una session APA caratterizzate dalla freschezza e dal basso contenuto alcolico, la linea SAGRIN, che costituisce la vera anima del birrificio e conta birre ricche di carattere, e le Italian Grape Ale, quintessenza dell'intero progetto.

The craft brewery "Sagrin" is located in Calamandrana, Piedmont, in a territory whose identity is deeply connected to the excellence of its winemaking production, at the crossroads of the UNESCO areas of Langhe, Roero and Monferrato. The two partners Matteo "Billy" Billia and Giuseppe Luci designed the plant by themselves, following their twenty years' experience and passion for brewing. The plant became then productive in 2015 with the ambition of combining the winemaking tradition of the territory with the creative approach of craft brewing. Following this objective, the production was divided into two brands: the BUNPAT beers, a light and a red ale, plus a session APA, with a low alcohol content and a fresh taste, the SAGRIN beers, which are the real soul of the brewery with beers with a strong character, and the Italian Grape Ales, quintessence of the whole project.



LE CLASSICHE

Il piacere delle migliori birre tradizionali, prodotte con cura ed attenzione, con le migliori materie prime.

The pleasure of the best traditional beers, produced with care and love, with the best raw materials.



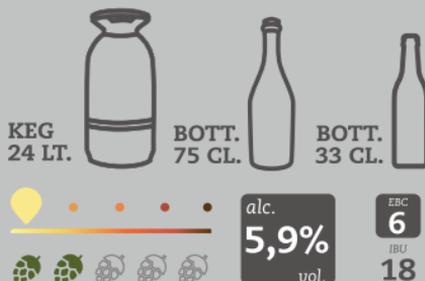
BACIALÈ BLANCHE

INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Luppolo
Zucchero - Menta di Pancalieri - Scorze
di Limone Bio - Lievito

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar
Mint from Pancalieri - Bio Lemon Zest -
Yeast



Birra di frumento in stile belga, aromatizzata con menta fresca di Pancalieri, scorze di limoni bio e pepe bianco. Presenta note citriche a inizio bevuta e la freschezza della menta a fine sorso.

Belgian style wheat beer, infused with Pancalieri sweet mint, organic lemon zest, and white pepper. It combines fresh fruity notes of citrus with the freshness of the mint at the end of the sip.



T. MALEFICA

BELGIAN STRONG ALE

AWARDS:

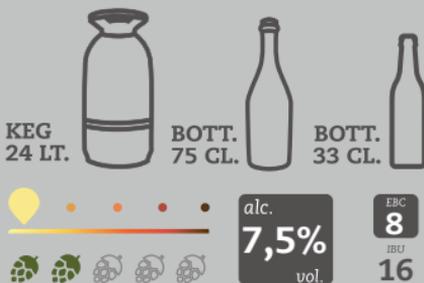


INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Luppolo -
Zucchero - Lievito

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar
Yeast



Classico stile belga, ma con un'anima tutta italiana. Con il suo colore dorato, la T. Malefica è una birra dolce e rotonda, con grande facilità di bevuta.

A classic Belgian style, but with an Italian soul. With its golden colour, T. Malefica is a sweet and well-rounded beer, easy and pleasant to drink.



LIVERTIN

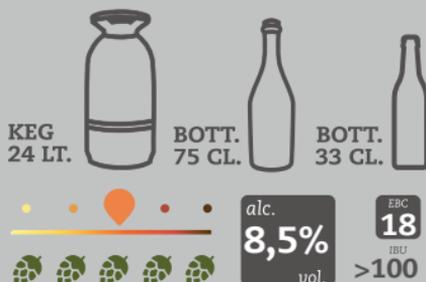
IMPERIAL IPA

INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Luppolo - Zucchero - Lievito - Phantasm

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar Yeast - Phantasm



Birra corposa, rossa, caratterizzata dall'intenso profilo aromatico dei luppoli americani che le conferiscono anche un amaro inconfondibile.

A full-bodied, red beer, with an intense aromatic profile given by the American hops, which also give its distinctive bitterness.

EXTINCTION IPA

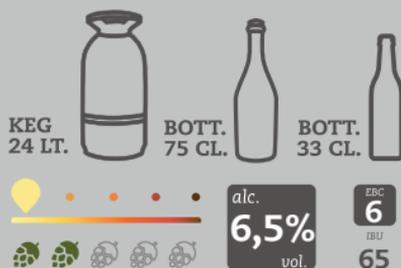
AMERICAN IPA

INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Luppolo -
Zucchero - Lievito - Phantasm

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops -
Sugar - Yeast - Phantasm



Una IPA juicy, succosa, con un amaro non violento, equilibrato, spinta aromaticità, fruttata e luppolata. Ogni lotto sarà caratterizzato da una selezione differente di luppoli, puntualmente indicata in etichetta.

A juicy IPA, with a non-violent, balanced bitterness, but with a strong, hoppy and fruity aroma. Each batch will feature a different selection of hops, indicated on the label.



MATTOS

COFFEE STOUT

AWARDS:

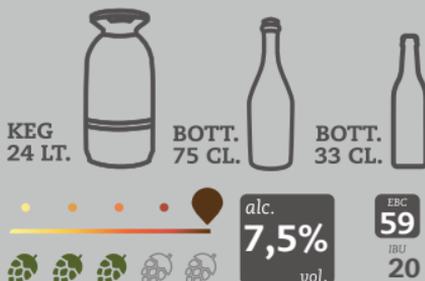


INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Luppolo - Zucchero - Specialty coffee (ogni anno appositamente selezionato)- Lievito

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar - Coffee specially selected every year - Yeast



Birra scura con l'aggiunta di caffè "Sítio Irmãos Manzoli" 100% arabica, coltivato a 950 m di altezza nel sudest del Brasile. Il caffè viene estratto a freddo e poi aggiunto al mosto di birra, al quale porta tutta la sua aromaticità. Il caffè è stato selezionato in collaborazione con "La Bottega delle Delizie", specialty coffee store in Bra (CN).

Dark beer with the addition of 100% Arabica "Sítio Irmãos Manzoli" coffee, grown at an altitude of 950m in the southeast of Brazil. The coffee is cold brewed and then added to the beer wort, to which it brings all its aroma. The coffee was selected in collaboration with "La Bottega delle Delizie", a specialty coffee store in Bra (CN).

BACIAGOSE

GOSE

INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Luppolo
- Zucchero - Sale Marino Integrale raccolto a mano dalle Saline Culcasi -
Menta di Pancalieri - Scorze di Limone
Bio - Lievito

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar
- Whole Sea Salt harvested by hand from
Saline Culcasi - Mint from Pancalieri - Bio
Lemon Peels - Yeast



alc.
5,9%
vol.

EBC
6
IBU
18

Versione Gose della nostra birra Bacialè. La selezione del sale fa parte della Riserva del Mare delle Saline Culcasi, di Trapani. È un sale marino naturale prodotto artigianalmente con metodi ecologici e sostenibili nella Riserva Naturale delle Saline di Trapani e Paceco, gestito dal WWF.

Gose version of our Bacialè Belgian Ale. The salt selection is part of the Saline Culcasi Sea Reserve in Trapani. It is a natural sea salt produced by hand with ecological and sustainable methods in the Natural Reserve of Saline di Trapani and Paceco, managed by the WWF.

HOP ON THE HILL

CDH GR_PE IPA

INGREDIENTI:

Acqua - Malto Pils - Luppoli YCH303, HBC586 e Cryopop, Mosto da Uve Bianche - Phantasm - Lievito Barbarian

INGREDIENTS:

Water - Malt Pils - Hops YCH303, HBC586 and Cryopop, White Grape Must - Phantasm - Yeast Barbarian



alc.
6,2%
vol.

EBC
6
IBU
55

Questa birra unisce la forte carica agrumata dei luppoli americani e il fruttato unico del Phantasm con la freschezza del prodotto della cantina Dogliotti 1870. Di colore giallo paglierino, ha un profilo aromatico ampio, fresco e fruttato, con sentori di pesca e mango e leggeri richiami al litchi, agli agrumi, e alla canapa.

This beer combines the strong citrusy kick of American hops and the unique fruity flavors of Phantasm with the freshness of the product from Dogliotti 1870 Winery. With a straw yellow color, it has a broad, fresh, and fruity aromatic profile of peach and mango, with gentle hints of lychee, citrus, and hemp.



LE IGA

Il nostro prodotto di punta,
racconta di noi ed del nostro
meraviglioso territorio, le
Langhe il Roero e il Monferrato.

*Our flagship product tells about us
and our wonderful territory, the
Langhe, Roero and Monferrato.*

SAMOS

ITALIAN GRAPE ALE

AWARDS:

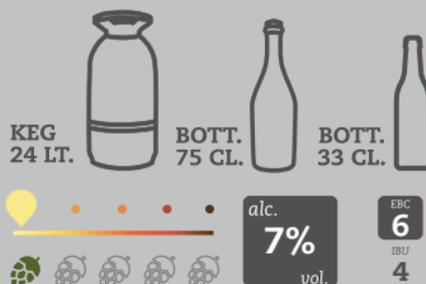


INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Mosto Bianco di Uve - Luppolo - Zucchero - Lievito -Phantasm

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - White Must of Moscato Grapes - Hops - Sugar- Yeast - Phantasm



La nostra IGA nata dalla collaborazione con la cantina Dogliotti 1870 di Castagnole delle Lanze (AT). Grazie all'utilizzo di lieviti selezionati per vini aromatici, la fermentazione viene spinta all'estremo per eliminare ogni residuo zuccherino e darci una birra chiara, secca e piacevolmente fresca.

“Samos” is our Italian Grape Ale born from a collaboration with Dogliotti 1870, a winery located in Piedmont. By using specially selected yeast for aromatic wines, we push the fermentation process to its limits, ensuring the elimination of any sugary residue. The result is a clear, dry, and delightfully refreshing beer.

MONFRÀ

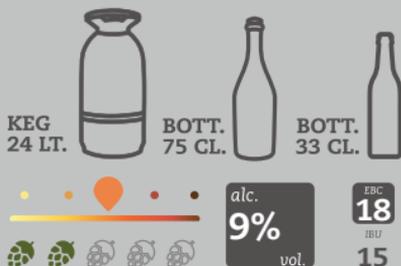
ITALIAN GRAPE ALE

INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Mosto Rosso di Uve - Luppolo - Zucchero - Lievito - Phantasm

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Red Must of Barbera Grapes - Hops - Sugar - Yeast - Phantasm



Dalla collaborazione con la cantina Cascina Garitina, nel cuore del Monferrato, nasce la nostra IGA più strutturata. Di colore rubino chiaro, la Monfrà è una birra rotonda, con profumi di frutti di bosco e fragola.

Our collaboration with Cascina Garitina Winery, nestled in the heart of Monferrato, has led to the creation of our most structured Italian Grape Ale. “Monfrà”, with its light ruby color, is a well-rounded beer with berries and strawberry fragrances.



ROÈ

ITALIAN GRAPE ALE

AWARDS:

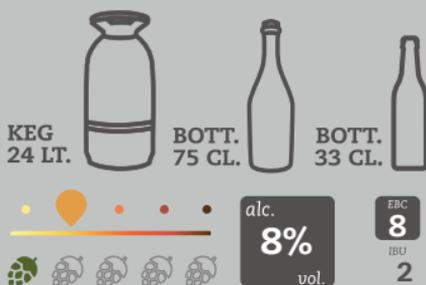


INGREDIENTI:

Acqua - MALTO D'ORZO - Mosto Bianco di Uve - Luppolo - Zucchero - Lievito - Phantasm

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - White Must of Arneis Grapes - Hops - Sugar - Yeast - Phantasm



La birra icona del Birrifico Sagrin, sviluppata in collaborazione con l'Azienda Agricola Valfaccenda, cantina in Canale (CN). Il colore è giallo dorato carico, e i profumi intensi ricordano i fiori bianchi. Al palato risulta fresca e secca, con una leggera nota amara e mandorlata.

Roè, an icon of Birrifico Sagrin, was developed in collaboration with Valfaccenda Winery, located in Canale, in the Roero area of Piedmont. It has a deep golden yellow color, and its intense aroma evokes notes of white flowers. The taste is fresh and dry, with a slight bitterness and almond undertones.



NEBBIA

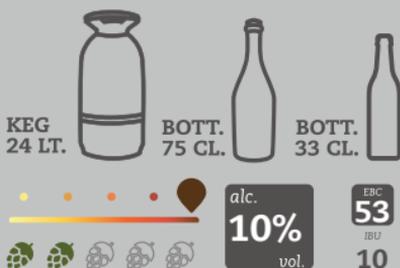
ITALIAN GRAPE ALE

INGREDIENTI:

Acqua, MALTO D'ORZO, Mosto Rosso di Uve, Luppolo, Lievito, Zucchero, Phantasm

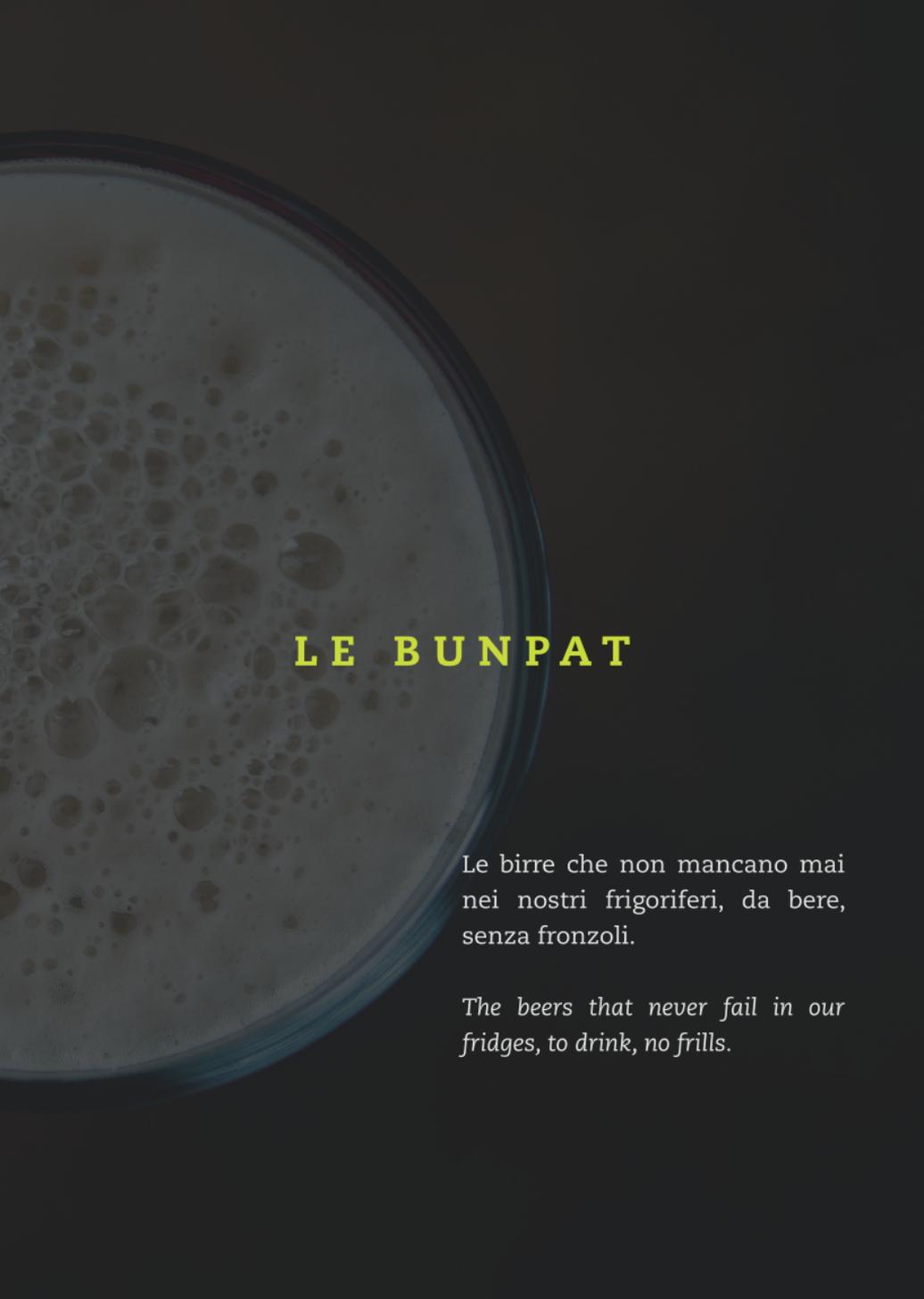
INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Red Must of Barbera Grapes - Hops - Yeast - Sugar - Phantasm



L'ultima arrivata tra le IGA del Birrifico Sagrin, nata dalla collaborazione con l'Azienda Agricola Quazzolo, cantina in Barbaresco (CN). Questa Brut IGA è scura e ricca, al naso è leggermente speziata, con note di viola e amarena. Il gusto è asciutto e pieno, fruttato e delicatamente tannico, con richiami alla frutta secca.

“Nebbia” is the newest addition to the IGA line from Birrifico Sagrin, born from the collaboration with Quazzolo Winery of Barbaresco, in the Langhe area of Piedmont. This Brut IGA is dark and rich, with a gentle spicy aroma and hints of violet and black cherry. The taste is dry and full-bodied, fruity and delicately tannic, with undertones of dried fruits.



LE BUNPAT

Le birre che non mancano mai
nei nostri frigoriferi, da bere,
senza fronzoli.

*The beers that never fail in our
fridges, to drink, no frills.*



CHIARA

AMERICAN BLONDE ALE

AWARDS:

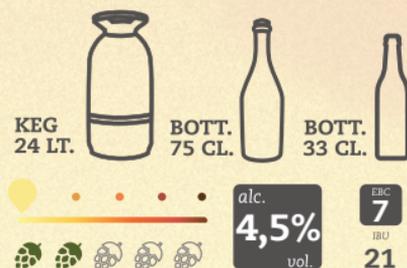


INGREDIENTI:

Acqua, MALTO D'ORZO, Luppolo, Zucchero - Lievito

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar Yeast



Birra chiara a bassa gradazione alcolica, fresca e dissetante grazie all' utilizzo di luppoli americani che le donano fresche note agrumate che ne fanno una perfetta session beer. Ogni lotto, debitamente analizzato, può essere certificato gluten free (cercare sempre riscontro su ciascun lotto).

Light beer with low alcohol content, fresh and thirst-quenching thanks to the American hops that give fresh citrus notes in order to obtain a great session beer. Each batch, duly analysed, can be certified as gluten free (always look for the certification on each batch).



ROSSA

PACIFIC BITTER

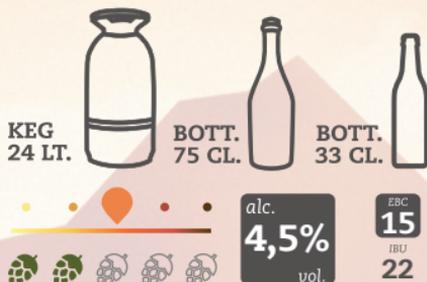
AWARDS: 

INGREDIENTI:

Acqua, MALTO D'ORZO, Luppolo, Zucchero
Lievito

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar
Yeast



Birra rossa a bassa gradazione alcolica, con note tostate e aromi portati dai luppoli neozelandesi. Ogni lotto, debitamente analizzato, può essere certificato gluten free (cercare sempre riscontro su ciascun lotto).

Red beer with a low alcoholic content, with toasty notes given by the New Zealand hops. Each batch, duly analysed, can be certified as gluten free (always look for the certification on each batch).



S-IPA

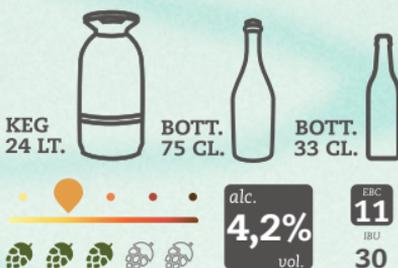
SOUTH AFRICAN SESSION APA

INGREDIENTI:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar
Yeast - Phantasm

INGREDIENTS:

Water - MALTED BARLEY - Hops - Sugar
Yeast - Phantasm



La nostra session APA fresca e dissetante di colore ambrato e dai profumi intensi di frutti tropicali, tipici dei luppoli sudafricani. Ogni lotto, debitamente analizzato, può essere certificato gluten free (cercare sempre riscontro su ciascun lotto).

Our fresh and thirst-quenching session APA, with an amber colour and intense tropical fruits aroma, typical of the South African hops. Each batch, duly analysed, can be certified as gluten free (always look for the certification on each batch).

#amantidelleiga



TAPROOM! By Birrificio Sagrin



La Taproom è il pub all'interno del Birrificio Sagrin, dove troverete tutte le nostre birre in bottiglia e una selezione di 7 birre alla spina abbinata ad un menù ricco di proposte provenienti da piccoli produttori locali. Ogni Sabato e Domenica possibilità di visite guidate con degustazione (su prenotazione).

At the Sagrin Craft Brewery's Taproom you can find all our bottled beers and a selection of 7 draft beers paired with a rich menu with products from small local producers. Guided tours with tasting are organized every Saturday and Sunday (upon reservation).

**ORARI TAP ROOM:
DA MERCOLEDÌ A DOMENICA
dalle 18 alle 24**

PER INFO E PRENOTAZIONI

t. +39 3288497758

BIRRIFICIO ARTIGIANALE Sagrin

SAGRIN EXPERIENCE

VISITA IN
BIRRIFICIO
DEGUSTAZIONE
4 BIRRE



VISIT TO THE
BREWERY
TASTING
4 BEERS

VISITA IN
BIRRIFICIO
DEGUSTAZIONE
4 BIRRE +
SALUMI E
FORMAGGI



VISIT TO THE
BREWERY
TASTING
4 BEERS +
CURED MEATS
AND CHEESES

VISITA IN BIRRIFICIO
+ DEGUSTAZIONE 4 BIRRE
+ CENA.
POTRAI SCEGLIERE DAL
MENU UN ANTIPASTO,
UN PIATTO "MAIN",
UN DOLCE E IL CAFFÈ



VISIT OF THE BREWERY
+ 4 BEERS TASTING
+ DINNER.
YOU CAN CHOOSE
FROM OUR MENU
A STARTER, A MAIN, A
DESSERT AND COFFEE.



Birificio Sagrin S.n.c.
di Giuseppe Luci e Matteo Billia

Via G. Avalue, 16,
Calamandrana AT
+39 346 8467628

www.sagrin.it
birificio@sagrin.it

