
Le Birre Collesi conquistano l'America: premiare alla New York International Beer Competition

26/03/2019 – Un oro e un bronzo conquistati meritatamente da **Birre Collesi** alla **New York International Beer Competition**, una delle competizioni annuali più importanti, che si è svolta a febbraio nel cuore di New York, a due passi dal Rockefeller Center.

Medaglia d'oro per la **Triplo Malto Artigianale** nella categoria *Belgian Style Tripel* e bronzo per la **Rossa Artigianale** nella categoria *Belgian Style Dubble*, oltre al premio ottenuto da Tenute Collesi come **birrifico italiano dell'anno** nella categoria *Individual Award International*. Tre riconoscimenti importanti questi, ottenuti nell'unica gara internazionale al mondo in cui la giuria è composta da acquirenti di birra.

Due birre dal carattere inconfondibile, che hanno conquistato l'America. La Triplo Malto Artigianale è una birra bionda, equilibrata e intensa, risultato di una accurata selezione di malti che le conferisce note di frutta gialla appena raccolta e sentori di vaniglia, miele, crosta di pane. La Rossa Artigianale, dal colore rosso ambrato, è ottenuta invece da preziosi malti e luppoli che le donano intensi profumi di caramello, spezie scure e nocciola tostata.

Scelte tra una proposta di più di 600 birre prodotte in 14 differenti Paesi, le due birre Collesi portano oltreoceano la sapiente arte dei mastri birrai di **Tenute Collesi** (Apecchio, PU), non a caso il **birrifico artigianale più premiato al mondo**. Questi ulteriori premi confermano l'assoluta eccellenza dello stabilimento Collesi, specializzato nella produzione di birre artigianali ad alta fermentazione, non pastorizzate, con rifermentazione naturale in bottiglia.

«L'attenzione per la scelta degli ingredienti, tra cui l'acqua purissima del Monte Nerone e l'orzo direttamente prodotto dalla Tenute Collesi, e la cura dedicata al processo di birrificazione sono alla base dei continui riconoscimenti da parte di intenditori e appassionati» ha commentato **Giuseppe Collesi**, CEO e fondatore dell'azienda. «Questi successi ci rendono orgogliosi, per noi questo non è solo un lavoro ma è una grande passione».

TENUTE COLLESI - Da 10 anni Tenute Collesi è sinonimo di birra artigianale italiana d'eccellenza, prodotta con la massima attenzione per le materie prime di qualità, rispetto per la tradizione e amore per il territorio. Nelle tenute che circondano lo stabilimento, a 700 metri di altitudine sull'Appennino Marchigiano (Apecchio, PU), vengono selezionati e coltivati i migliori orzi, poi sottoposti a rigidi controlli microbiologici e organolettici lungo tutta la filiera. A ciò si aggiunge la purezza dell'acqua di sorgente che sgorga da questi monti: una fra le migliori in Europa per la produzione di birra, e ideale perché ricca di sali minerali. Infine, seguendo l'antica e preziosa ricetta dei monaci belgi, i Mastri Birrai di Collesi reinterpretano la sapienza di una storia brassicola secolare, per creare una birra artigianale unica, ad alta fermentazione, non pastorizzata e con rifermentazione naturale in fusto o in bottiglia.

www.collesi.com

Ufficio stampa

Omnia comunicazione | T. 0721 855872 | Giulia Raimondi | giulia.raimondi@omniacomunicazione.it