



Torna “Magia” di Collesi: il Natale 2018 è con un’ambra artigianale.

Edizione limitata per l’ultima creazione del birrificio artigianale di Apecchio dal pack e gusto ideali per le tavole delle feste

Il sapore avvolgente di un’ambra che porta con sé aromi di nocciola, fichi secchi e mandorle, è pronto a riempire le tavole delle feste di fine anno. **Collesi**, il birrificio artigianale italiano più premiato nel mondo, si prepara a celebrare il Natale con la sua **Magia 2018**, la birra delle prossime feste.

Tratti caratteristici? Il corpo ricco e intenso di un’artigianale ad alta fermentazione, non pastorizzata e con rifermentazione naturale in bottiglia, che nasce in un luogo senza tempo, le pendici del monte Nerone, le stesse da cui sgorga acqua purissima, materia prima insostituibile e “marchio di fabbrica” del birrificio.

Dal color rame intenso, schiuma compatta e sottile di colore beige, **Magia 2018** è stata affinata per abbinarsi alla perfezione alle tavole delle feste, dove va servita a una temperatura di 10°C. Il consiglio è di proporla con piatti di carne, come secondi alla griglia, a formaggi stagionati e dolci di Natale. La sua appartenenza alla categoria delle *Belgian Style Dubbel* è testimoniata dalla specifica personalità nell’aroma e dal gusto delicato ma di grande carattere.

Magia 2018 è anche un regalo: il pack festoso “total red”, la sinuosità della bottiglia e l’originale etichetta, col marchio argento, onorano gli appassionati della qualità e genuinità made in Italy.

Qualità certificate dal birrificio artigianale **Collesi** nato da un’azienda agricola a ciclo completo che oggi seleziona e coltiva i migliori cereali nelle sue Tenute di Apecchio, a 700 metri di altitudine, li unisce all’acqua del Monte Nerone e li lavora nel maltificio del territorio, per ottenere una birra a chilometro zero.

La birra **Magia 2018 edizione limitata** si può trovare nelle migliori enoteche e negozi specializzati (a partire da € 10 al pubblico) oltre che ristoranti e locali. È inoltre disponibile, su richiesta, nello stabilimento di Apecchio (PU).

www.collesi.com

Ufficio stampa
Omnia comunicazione
Chiara Zanzani
T. 0721 855872
chiara.z@omniacomunicazione.it