Birra Antoniana Portello miglior birra italiana del 2016

birra-antoniana-portello-5a7f8cea

Per Birra Antoniana il 2016 si era chiuso con le soddisfazioni del prestigioso premio internazionale “The European Beer Star Awards” e il 2017 si apre con altre conferme a livello nazionale superando ogni più rosea aspettativa.

È il secondo anno consecutivo che il birrificio agricolo di Padova prende parte al “Best Italian Beer”, iniziativa ideata per valorizzare le migliori produzioni birrarie nazionali suddividendole in stili. Già il 2015 aveva riservato ottime sorprese ma, quest’anno, Birra Antoniana si aggiudica il premio più importante della competizione ovvero il “Best beer of the year 2016 – Spiga d’Oro” con la sua particolarissima Golden Ale Birra Antoniana Portello. Questa birra armoniosa ed avvolgente, dalle distinte note di coriandolo, bucce d’arancia, chiodi di garofano e dal luminoso colore biondo ambrato, si è aggiudicata il titolo di vincitore assoluto della competizione, totalizzando il più alto punteggio tra tutte le birre in concorso.

portello_birrificio_antonianoAccanto alla vincitrice assoluta si affiancano altre referenze del birrificio che hanno raccolto premi in differenti e importanti categorie:

• Categoria Belgian White – il Luppolo D’Argento va a Birra Antoniana Ai Tadi;
• Categoria Saison – il Luppolo D’Oro va a Birra Antoniana La Torlonga. Una delle tre “Birre dai Presìdi Slow Food” che il Birrificio Antoniano ha creato a quattro mani con Slow Food, associazione che, da più di trent’anni, si occupa di tutelare e promuovere la biodiversità del patrimonio agricolo italiano e internazionale. La Torlonga è realizzata con l’antico grano abruzzese d’alta montagna Solina;
• Categoria German Pilsner – il Luppolo d’Argento va a Birra Antoniana Pasubio;
• Categoria Bohemian Pilsner – il Luppolo d’Oro va a Birra Antoniana Altinate.
Particolare soddisfazione anche per la categoria “Packaging Beer Awards 2016” per la quale Birra Antoniana Ponte Molino ha vinto l’Etichetta D’Oro. Ponte Molino è un’altra delle tre Birre dai Presìdi

Slow Food ed è realizzata con il Grano Timilia, antica varietà siciliana di grano duro coltivata nell’entroterra trapanese.

Ottima fine d’anno e ancor migliore inizio per il Birrificio Antoniano che, anche nel 2017, ha tutta l’intenzione di farsi valere nel panorama birrario nazionale e internazionale.

www.birraantoniana.it