Collesi premiata con l'oro al Barcelona Beer Challenge 2019

1-collesi-triplo-malto-bionda-13abead8

Un altro oro che si aggiunge agli oltre 120 premi già ottenuti dal birrificio italiano più premiato al mondo: Collesi si aggiudica la medaglia d'oro al Barcelona Beer Challange 2019 con la Birra Triplo Malto Artigianale, nella categoria Belgian Triple.

Dal gusto intenso ed equilibrato, la birra bionda ha conquistato l'intera giuria, composta da giudici internazionali, tutti titolari del certificato Beer Judge Certification Program. Ottenuta da una attenta e accurata selezione di malti, rifermentati naturalmente in bottiglia, sprigiona note di frutta gialla appena colta insieme a sentori di miele, vaniglia e crosta di pane.

Ancora una volta, l'oro conferito a Tenute Collesi (Apecchio, PU) sancisce l'arte e l'esperienza dei suoi Mastri Birrai. Seguendo l'antica e preziosa ricetta dei monaci belgi, interpretano la sapienza di una storia secolare. Prodotte in sei tipologie (due bionde, rossa, triplo malto, nera, ambrata), le birre Collesi sono tutte non pastorizzate, ad alta fermentazione e rifermentazione naturale in bottiglia, per mantenere gli aromi di ogni singolo ingrediente e garantire la massima espressione del gusto.

«Credo che il nostro successo risieda nei valori che sono alla base del nostro lavoro: impegno, scelte etiche, rispetto del territorio. Così come nelle materie prime che ci distinguono: l'acqua purissima del Monte Nerone e i migliori orzi coltivati nelle nostre tenute e lavorati in questa zona dell'Appennino, ideale, per il suo clima, per la produzione di birra». ha commentato **Giuseppe Collesi**, CEO e fondatore dell'azienda. *«Ecco perché bere una birra Collesi significa sorseggiare un prodotto di eccellenza».*