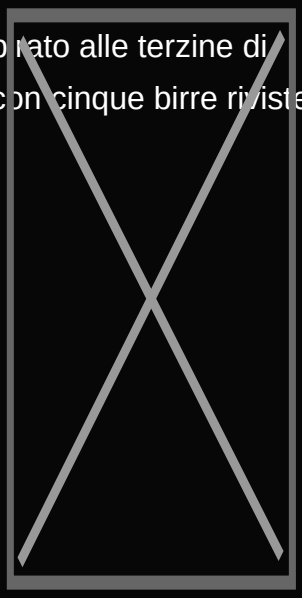
Birra e gin: tutte le novità di Collesi presentate a Rimini

collesi-terza-rima-la-gamma-4d622f50

Per la Casa di Apecchio (Pesaro-Urbino) che produce birre artigianali e distillati d’eccellenza, l'edizione di Beer&Food Attraction appena conclusa ha visto l'arrivo di due novità: la nuova edizione della linea di birre Terza Rima e l’inedito Dry Gin Collesi.

New look per il brand Terza Rima

Per quanto riguarda le birre, il brand artigianale **Terza Rima** - il cui nome è ispirato alle terzine di Dante - viene rilanciato per onorare i 700 anni dalla morte del Sommo Poeta con cinque birre riviste



anche nel gusto oltreché nell’etichetta: La Bionda, la Bionda Doppio Malto, l’Ambrata, American Ipa e la Blanche.

Tutte le **birre artigianali Collesi** sono uniche per l’utilizzo di ingredienti che valorizzano l’italianità: l’orzo coltivato nei terreni dell’Azienda stessa, l’acqua di sorgente attinta direttamente alla fonte del

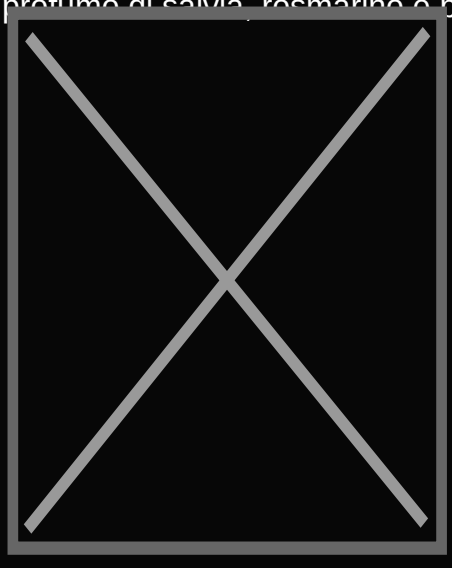
Monte Nerone, e le migliori varietà di luppolo selezionate con la massima cura, perché ogni birra sia sempre una scoperta sorprendente. Sono tutte ad **alta fermentazione, non pastorizzate e con rifermentazione naturale in bottiglia**. Un processo che permette di mantenere vivi i profumi e gli aromi di ogni singolo ingrediente, esaltandone quindi le caratteristiche per un'esperienza di degustazione intensa e raffinata.

Anche la bottiglia delle birre artigianali Terza Rima rinnova il look con il **restyling delle etichette**: la bianca "T" del logo ornata di foglie dorate come nelle antiche miniature campeggia su colore diverso per ogni variante e ripreso sul collo della bottiglia stessa.

Distillati: la new-entry è il Dry Gin Collesi

Per i distillati, invece, è la volta del nuovo **Dry Gin Collesi**, che si aggiunge alla pluripremiata linea di gin e altri distillati che si è imposta come eccellenza italiana nel mondo, per le migliori tecniche di produzione e per l'altissima qualità degli ingredienti; tutti di provenienza locale, in particolare la purissima acqua di sorgente attinta direttamente alla fonte del Monte Nerone, che aggiunge un tocco unico a tutti i prodotti di Tenute Collesi.

Basato su un'antica ricetta ricreata da Giuseppe Collesi, ed è realizzato con i migliori ingredienti italiani, il **Dry Gin Collesi** sprigiona tutta la sua freschezza regalando una generosa esperienza sensoriale. Le note secche del ginepro si uniscono al profumo di salvia, rosmarino e petali di rosa. L'effetto è straordinariamente rinfrescante e delicato.



Le materie prime vengono sapientemente **distillate a bagnomaria** con metodo discontinuo a vapore, dove la testa e la coda sono eliminate, così da isolare il cuore ricco di quei profumi che ben identificano le botaniche utilizzate. Dopo la fase di distillazione, il gin viene

lasciato **riposare per almeno 6 mesi in silos in acciaio**, dopodiché viene portato alla gradazione desiderata con acqua purissima del Monte Nerone, refrigerato a -8° C per almeno 36 ore, in modo da eliminare tutti gli oli essenziali della distillazione e conferire un carattere pulito al distillato. In seguito viene filtrato per ben 5 volte e poi imbottigliato.

Di grande carattere come tutti i distillati Collesi, ne adotta anche il **design elegante e contemporaneo della bottiglia**: alta e slanciata, impreziosita alla base da goccioline in bassorilievo sul vetro verniciato bianco con logo minimal a contrasto.