Birra Messina Vivace, arriva la lager arricchita da note agrumate dei limoni di Sicilia

20240422165308nuovabirramessinavivace-c86faa44

Si chiama **Birra Messina Vivace** l'ultima new-entry del brand del gruppo Heineken. Prodotta a Massafra (Taranto) nello stesso stabilimento in cui viene prodotta Birra Messina Ricetta Classica , è una **lager** che fa del bilanciamento degli ingredienti, insieme alle **leggere note agrumate**, la propria nota distintiva.

Filtrata a bassa fermentazione, con una gradazione di **4,5 gradi alcolici**, dall'aspetto chiaro e brillante, Birra Messina Vivace annovera nella sua ricetta ingredienti come il **malto d'orzo**, il **granturco** e l'**estratto di limone siciliano**. È prodotta con un luppolo aromatico dai **sentori fruttati** che, aggiunto a fine cottura, conferisce una fresca aromaticità. Con un grado di **amarezza che si attesta sui 16 IBU**, questa nuova referenza offre **un'esperienza rinfrescante e appagante** se servita tra i 3-5°.

Ad accompagnare Birra Messina Vivace - presentata pochi giorni fa al Bar Meraviglia, evento andato in scena durante la Design Week dello scorsa settimana nella cornice di Chiostro Cappuccio a Milano - è anche una **nuova immagine costruita ad hoc** mantenendo i decori tipici delle referenze della famiglia ma con un twist distintivo. Se l'etichetta romboidale col contorno intagliato richiama il design di **Birra Messina Cristalli di Sale**, l'esclusivo **vetro verde** della bottiglia dona a Birra Messina Vivace **un aspetto nuovo** e trasmette al consumatore la freschezza del prodotto.