Birrificio Amarcord, la nuova Pilsner rivisita lo stile classico grazie al dry-hopping

20250217124509pilsner50n-1200x725-49527e2c

Dopo la nuova immagine istituzionale e il restyling della linea classica avvenuto lo scorso anno, anche il 2025 si apre per Birra Amarcord all'insegna delle novità. Si comincia con **il lancio del nuovo sito Amarcord**, mezzo fondamentale per raccontare la storia del birrificio romagnolo, i suoi prodotti e obiettivi.

«Sul fronte digital - si legge in una nota dell'azienda - si intensifica la strategia di contenuto allo scopo di divulgare al meglio tutte le novità di brand e offerta, ma anche e soprattutto **l’impegno di Amarcord in fatto di qualità**, nel senso più ampio del termine. Lo scopo non è solo raggiungere una maggior notorietà nel grande pubblico, ma anche dare gli strumenti agli addetti ai lavori per comprendere il valore, professionale e umano, che c’è dietro al brand». Offline è invece previsto un incremento della presenza su riviste di settore, agli eventi sul territorio e alle fiere italiane ed internazionali, per potenziare le relazioni commerciali e divulgare la cultura del made in Italy birrario.

ARRIVA LA NUOVA PILSNER AMARCORD

Parlando di new entry di prodotto, è previsto per febbraio il lancio di una nuova birra che andrà ad ampliare la proposta della linea classica Amarcord: la Pilsner. La **Pilsner Amarcord rientra a pieno titolo nel trend di rivisitazione moderna dello stile grazie al dry-hopping** con una ricetta essenziale, con pochi ingredienti selezionati con la massima attenzione: malto Pilsner, pregiati luppoli in fiore e un processo produttivo lento e paziente. La lunga fermentazione, la lunga maturazione e il dry hopping con Spalter Select a fine fermentazione, sono in grado di restituire un profilo aromatico fine e complesso, e un gusto pulito e rinfrescante con un’esplosione di aromi di luppolo.

Dopo l’arrivo della Senza Glutine, di Bianca e IPA in bottiglia e, da ultimo, della nuova Pilsner Amarcord, il birrificio romagnolo continua nella sua mission di diffondere il gusto delle birre Made in

Italy arrivando ad offrire **una gamma di bevande pensata per ogni tipologia di punto vendita e consumo, dal diurno al serale**, dal locale più tradizionale fino a quello più apprezzato da un pubblico giovane, fino alla ristorazione che cerca prodotti altamente qualificanti per rafforzare il binomio birra/cibo.

In totale il Birrificio conta all'attivo **oltre 13 ricette disponibili tutto l'anno in formati diversi. In affiancamento a queste birre, da diversi anni ormai, viene proposto un calendario di esclusive birre stagionali in fusto, su prenotazione**. Fra queste, la 100% Italiana, una alta fermentazione a 5% vol., la Amarcord del Nevone, strong am-ber ale da 8% vol. (disponibilità fine novembre). La più attesa, però, è la Amarcord del Raccolto, WetHop da 5,6% vol. (disponibilità fine ottobre di ogni) realizzata con oltre 200 kg di luppolo fresco della Cooperativa Luppoli Italiani (Grattacoppa in Emilia Romagna) e malto d'orzo proveniente da agricoltura sostenibile italiana.