# Ichnusa, a marzo arriva 'Metodo Lento' in bottiglia da 33 cl

20260304155129brindisiinbirrificio-assemini

Nasce dal tempo e dalla passione per la qualità Ichnusa Metodo Lento, la nuova birra di Ichnusa che arriva nella primavera 2026 sui banconi del fuori casa e negli scaffali della GDO. «*Metodo lento racconta nel suo nome la storia della sua ricetta* - spiega Paolo Ciccarelli, direttore del Birrificio Ichnusa -. *Lasciare più tempo al lievito di lavorare, ci ha permesso di esprimere al meglio e con più chiarezza il profilo organolettico e gli ingredienti. Dedicare più tempo alla fermentazione non rende una birra migliore in assoluto: è stata una decisione tecnica pensata per questa birra specifica che ci ha permesso di trovare l'equilibrio che cercavamo*».

Metodo Lento è una lager chiara con un grado alcolico di 4,3% vol. che grazie al processo a lenta fermentazione e alla sua ricetta offre una birra dal corpo pieno e dal gusto rinfrescante, ma con carattere, in pieno stile Ichnusa, creata per essere valorizzata dalla distintiva bottiglia in versione trasparente. Alla vista, colpisce per il colore brillante e la schiuma bianca e compatta; note erbacee, speziate e vegetali del luppolo al naso; un'amarezza moderata al palato, bilanciata dalle note più delicate del malto.

Una bottiglia che amplia la famiglia Ichnusa e si affianca alla ormai iconica Non Filtrata, creando una proposta complementare così da coprire nuove occasioni di consumo ed offrire un gusto più accessibile, per far scoprire agli italiani un nuovo lato di Ichnusa. La novità Ichnusa arriva nel mercato con due formati: la bottiglia da 33 cl per il canale Ho.Re.Ca., mentre nel canale moderno arriva con una bottiglia da 50 cl.

«*Metodo Lento è l'ultimo capitolo di una storia centenaria che racconta la nostra passione per la qualità e la continua voglia di innovare, incarnando appieno lo spirito del birrificio di Assemini*», conclude Paolo Ciccarelli.