Dibevit porta in Italia la storica birra Cervisia

dibevit-71d3cf5b

Dalla fine del 2014 Dibevit - Import Beer Specialist, leader nazionale nell'importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo, distribuisce in Italia le birre Cervisia. Dopo il focus sulle artigianali statunitensi, Dibevit Import rafforza quindi il proprio portfolio con l'inserimento e la distribuzione di una birra storica italiana, per soddisfare un consumatore amante di prodotti di qualità, ricercati e caratterizzanti.

Cervisia oggi conserva l'impronta dei suoi inizi genovesi che risalgono ai primi del '900 e la combina con una delle più moderne tecniche di brassaggio, il dry hopping, proponendo tre differenti referenze. Ognuna ha un nome che prende ispirazione dalla vita marinara genovese e si caratterizza per un gusto specifico: Mozzo è una amber ale con aromi di frutta e erba, Ciurma è una lager dagli aromi freschi e intensi di malto e, infine, Camallo è una indian pale ale dalle dolci note iniziali di miele contrapposte a un finale fresco e asciutto.

Nel panorama delle birre italiane, Cervisia si presenta con un linguaggio e codici nuovi, irriverenti e non conformi alla tradizione. È una birra ispirata a una storia locale nelle radici, ma globale nell'evoluzione, italiana nel cuore, ma internazionale nello spirito, con un'anima tradizionale e innovativa allo stesso tempo. Ognuna delle birre Cervisia racconta la propria storia attraverso la creatività dell'etichetta frontale e della retro-etichetta. Gesso bianco su lavagna nera, un logo mai uguale a se stesso. Così la bellezza delle imperfezioni viene celebrata sul packaging.

Ma qual è il consumatore tipo di Cervisia? Chi non vuole omologarsi, chi vuole vivere la propria vita circondandosi di unicità, anche solo tenendo tra le mani una birra la cui semplicità sta in un tratto disegnato a mano. Il suo linguaggio, semplice e diretto, comunica non solo con l'immagine, ma anche attraverso il sapore: espressione della ricchezza e originalità delle realtà produttive italiane strettamente legate a un territorio traboccante di tradizioni e valori unici.

Un prodotto assolutamente strategico per il business di Dibevit Import che, per questa ragione, ha puntato, per la distribuzione e il corretto posizionamento del prodotto nel canale HoReCa, su punti di

consumo selezionati sulla base del know-how necessario per valorizzare ogni aspetto del marchio e delle sue referenze e sulla capacità di rivolgersi in modo appropriato al target di riferimento. L'inserimento di Cervisia nel portfolio di Dibevit Import conferma l'approccio strategico dell'azienda dedicato alla continua ricerca di prodotti d'eccellenza e qualità, al fine di rendere la propria offerta commerciale unica ed esclusiva.

Mozzo e Camallo sono disponibili, oltre che in bottiglia da 33cl, anche in fusto Polikeg da16 lt formato che richiede una corretta gestione e una particolare procedura di depressurizzazione prima dello smaltimento (semplificata grazie all'uso di una chiave sviluppata ad hoc, adatta a tutti i tipi di valvole, che rende il processo sicuro).