Collesi, arrivano Blanche e Ipa: birre artigianali di alta qualità

collesi-15fac3cf

Collesi Blanche e Collesi Ipa sono le nuove birre nate dalla tradizione artigianale del **birrificio Collesi**, immerso in un territorio incontaminato a 700 metri di altitudine, dove i migliori orzi e luppoli selezionati con cura incontrano l'acqua purissima del Monte Nerone e il talento di esperti mastri birrai. Entrambe **ad alta fermentazione, non pastorizzate e con rifermentazione naturale in bottiglia** (che permette di mantenere gli aromi di ogni singolo ingrediente), le due nuove proposte di Collesi testimoniano l'eccellenza di un processo di lavorazione curato in ogni dettaglio, nel pieno rispetto dell'antica ricetta dei monaci belgi.

blancheIdeale per l'arrivo dei primi tepori, Blanche è una birra leggera e beverina, caratterizzata da **sentori di fiori e frutta esotica e da note di agrumi**, in un equilibrio gustativo ben dosato, che le dona freschezza: da abbinarsi a pinzimoni, piatti delicati a base di carne o pesce, formaggi freschi a pasta molle, dolci al forno semplici.
Dai toni caldi e avvolgenti, con un gusto intenso e persistente, Ipa restituisce **note di pompelmo e frutta tropicale** che emanano da un colore giallo miele e da una schiuma compatta: perfetto accompagnamento per piatti di pesce, carpacci di carne o verdure, e formaggi molto stagionati.

ipaCon **43 medaglie in appena 10 anni** (12 podii solo nel 2015), Collesi è diventato uno dei birrifici artigianali italiani più premiati nel mondo: gli ultimi riconoscimenti in ordine di tempo nel 2015 sono stati il World Beer Awards e l'International Beer Challenge di Londra, il World Beer Championship di Chicago e l'Australian International Beer Awards. Dopo aver conquistato anche il mercato estero, dagli Usa al Giappone, passando per l'Europa con Francia e Regno Unito, Collesi ha recentemente stipulato un **accordo di distribuzione negli Usa nientemeno che dal gruppo Joe Bastianich** che lo ha selezionato come unica marca di birra italiana per i suoi oltre 100 ristoranti americani oltre che per i due punti vendita Eataly, a New York e Chicago.

Successi ottenuti grazie a una visione nata e costantemente alimentata dalla passione per il proprio lavoro e per le cose ben fatte: **massima cura per la qualità delle materie prime e degli standard produttivi**, frutto di uno scrupolo artigianale e una costante innovazione tecnologica; il valore della tradizione nel rispetto di antiche e preziose ricette; infine il legame con il territorio e l'attenzione all'ambiente.