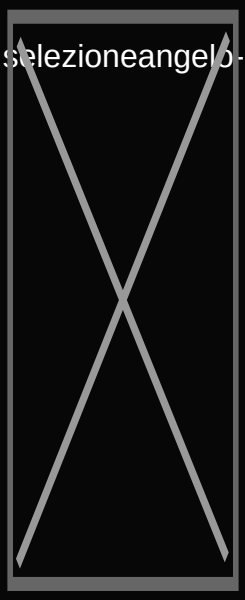
Birrificio Poretti presenta le nuove birre superpremium

selezioneangelo-bassa-ev-6d86a3bd

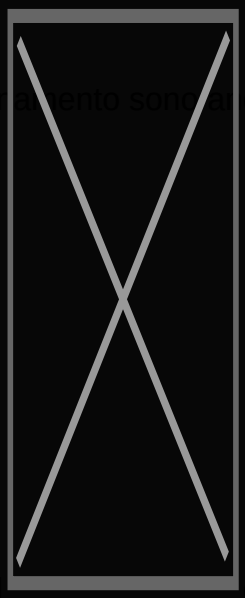


Il Birrificio Angelo Poretti inizia l'anno presentando la "Selezione Angelo", una selezione speciale di birre a produzione limitata creata dai suoi mastri birrai secondo una sapiente interpretazione d'autore - artigianale nello spirito - di ricette che appartengono alla storia della birra. Una novità assoluta che, per originalità, qualità superiore e cura del prodotto, rappresenta l'eccellenza tra le specialità dello storico birrificio della Valganna.

La "Selezione Angelo" si distingue nell'ambito della tradizione, ormai consolidata, delle edizioni limitate del Birrificio Angelo Poretti. Si tratta, infatti, di una piccola produzione di eccellenza gestita in modo quasi autonomo all'interno dello stabilimento di Induno Olona (Va). In questa produzione, che si affianca a quella quotidiana, assumono un ruolo di primissimo piano il talento e l'esperienza dei mastri birrai nella selezione degli ingredienti delle ricette e l'intervento umano in ogni fase del processo produttivo.

"Selezione Angelo", inoltre, esprime al massimo livello la storica vocazione del Birrificio Angelo Poretti a mettersi continuamente alla prova, esplorando nuovi orizzonti. Sono state, infatti, create due

specialità che appartengono a una tradizione birraria nuova per l'azienda, al di fuori di quella dell'Europa continentale: le anglosassoni Pale Ale e Brown Ale. Il risultato è una linea di specialità superpremium, che si distinguono per caratteristiche qualitative, cura artigianale del prodotto, abbinamenti al cibo e a cui significativamente è stato assegnato il nome di battesimo del fondatore del Birrificio per rimarcarne il legame con le origini, la pregevolezza qualitativa e il posizionamento di alta gamma.



Coerenti con il posizionamento sono anche la scelta del formato in bottiglia da 75 cl. e la raffinata impostazione grafica dell'etichetta, ispirata all'arte Liberty sia nel lettering sia nel grande logo circolare che rielabora i fregi dell'ingresso di Villa Magnani, situata all'interno del sito produttivo di Induno Olona. Altrettanto si può dire per il riquadro descrittivo del prodotto, che si distingue per strutturazione e completezza.

A completare l'identità di "Selezione Angelo" come specialità orientata a particolari occasioni conviviali, alle degustazioni gourmet e all'acquisto, come idea regalo di prestigio, è la scelta del Birrificio Angelo Poretti di distribuire la nuova linea in quei luoghi (e occasioni di consumo) dove è possibile percepire e apprezzare il fatto che si tratti di birre particolari, da degustare e, quando possibile, da abbinare ai cibi che ne esaltino le specifiche caratteristiche organolettiche. Sarà quindi possibile acquistare la "Selezione Angelo" in punti di vendita specializzati quali enoteche, beer shop e gourmet market, nonché nella ristorazione specializzata, negli hotel e nei pub. In questi ultimi casi, la "Selezione Angelo" potrà essere degustata non solo in bottiglia da 75 cl., ma anche alla spina grazie all'innovativo sistema di spillatura con tecnologia DraughtMaster™. Caratterizzato dall'uso di fusti in Pet riciclabile e dall'assenza nel prodotto di Co2 addizionale proveniente dall'impianto, il sistema DraughtMaster™ è rispettoso della genuina tradizione britannica delle Ales, perché è quello che maggiormente si avvicina al metodo anglosassone di spillatura a caduta e a pompa, non prevedendo

l'aggiunta di Co2.