Collesi Magia 2018, l'edizione limitata per i brindisi di Natale

collesi-magia2018-1-32a006e6

Il sapore avvolgente di un’ambrata che porta con sé aromi di nocciola, fichi secchi e mandorle, è pronto a riempire le tavole delle feste di fine anno. Collesi, il birrificio artigianale italiano più premiato nel mondo, si prepara a celebrare il Natale con la sua Magia 2018, la birra delle prossime feste. Tratti caratteristici? Il corpo ricco e intenso di un’artigianale ad alta fermentazione, non pastorizzata e con rifermentazione naturale in bottiglia, che nasce in un luogo senza tempo, le pendici del monte Nerone, le stesse da cui sgorga acqua purissima, materia prima insostituibile e “marchio di fabbrica” del birrificio.

Dal color rame intenso, schiuma compatta e sottile di colore beige, Magia 2018 è stata affinata per abbinarsi alla perfezione alle tavole delle feste, dove va servita a una temperatura di 10°C. Il consiglio è di proporla con piatti di carne, come secondi alla griglia, a formaggi stagionati e dolci di Natale. La sua appartenenza alla categoria delle Belgian Style Dubbel è testimoniata dalla specifica personalità nell’aroma e dal gusto delicato ma di grande carattere.

Magia 2018 è anche un regalo: il pack festoso “total red”, la sinuosità della bottiglia e l’originale etichetta, col marchio argento, onorano gli appassionati della qualità e genuinità made in Italy. Qualità certificate dal birrificio artigianale Collesi nato da un’azienda agricola a ciclo completo che oggi seleziona e coltiva i migliori cereali nelle sue Tenute di Apecchio, a 700 metri di altitudine, li unisce all’acqua del Monte Nerone e li lavora nel maltificio del territorio, per ottenere una birra a chilometro zero.