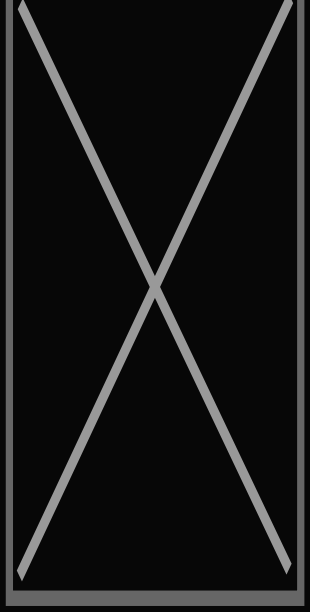
Le birre Collesi premiate agli Australian International Beer Awards

2-collesi-birra-artigianale-rossa-f49b56cc

Tre medaglie andate a segno per il birrificio Collesi di Apecchio (Pesaro-Urbino, Marche) agli Australian International Beer Awards, la più grande competizione annuale al mondo che dal 1987 premia le migliori birre alla spina e in bottiglia. Tre le birre artigianali in gara, tre i riconoscimenti ottenuti, uno per ciascuna birra e tutti nella categoria Best Belgian Style Ale. Argento tra le pale strong per l'Ambrata Collesi; bronzo tra le dark strong per la Rossa Collesi; un altro bronzo tra le triple per la Triplo Malto Collesi.

La giuria dell'Australian International Beer Awards, composta da esperti altamente qualificati e molto apprezzati del settore beverage, ha scelto le tre birre tra le oltre 1.700 provenienti da più di 320 birrifici di 36 paesi, sulla base di standard internazionali relativi alla qualità e alla diversità di tipologia. Per le note di gusto originali, per i profumi intensi, per la corposità della schiuma. Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia come tutte le altre birre Collesi, la Birra Artigianale Ambrata Collesi è piena, intensa e avvolgente. Le note, eleganti e decise, di orzo, malto ed erbacee amplificano le ricche sfumature olfattive di frutta autunnale e si accompagnano al suo gusto morbido e pungente al tempo stesso.



La Birra Artigianale Rossa Collesi è profonda e di carattere. Dalla schiuma delicatamente ramata al colore ambrato, fino al suo packaging, è il “rosso” a caratterizzarla: essa presenta intensi profumi di spezie scure, nocciola tostata, malto e caramello, che si abbinano al suo gusto dolce e minerale. Equilibrata ma intensa, la Birra Artigianale Triplo Malto Collesi è una birra bionda ottenuta da un’attenta selezione di malti che ne conferiscono una consistenza pastosa e maltata appunto. Ha una schiuma densa e a grana molto fine, che valorizzano i suoi profumi fragranti, dalle note di frutta gialla appena colta, al lievito fresco, al miele, alla crosta di pane.

«Siamo andati a segno con ben tre birre artigianali su tre! Questo è per noi motivo di grande soddisfazione, soprattutto trattandosi di una delle competizioni internazionali più influenti nel panorama beverage mondiale» spiega **Giuseppe Collesi**, CEO e fondatore dell’azienda. *«Ciò significa che il nostro impegno e la nostra passione sono stati riconosciuti, così come la qualità delle nostre materie prime e la cura che i nostri mastri birrai mettono nel processo di birrificazione».*