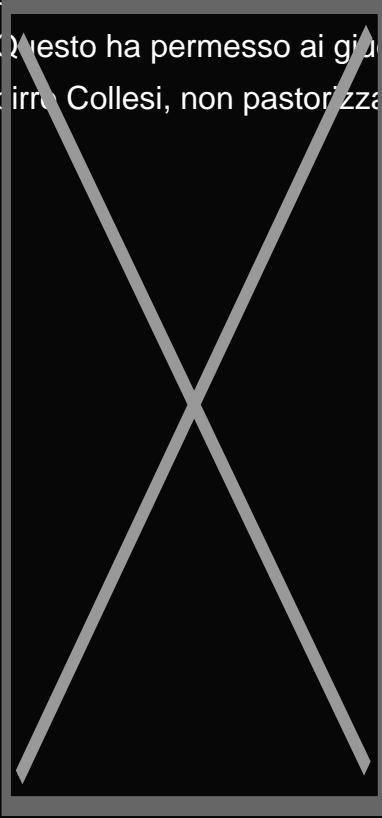


Tre birre di Collesi sul podio del Tasting World Beer Championships



Le birre artigianali Collesi conquistano ancora una volta il podio in una delle competizioni internazionali più accreditate. Una medaglia d'oro e due d'argento sono i risultati ottenuti ai Tasting World Beer Championships, organizzata dal Beverage Tasting Institute di Chicago. Agli oltre 130 premi ricevuti dal 2007, si aggiungono altri tre riconoscimenti che confermano l'eccellenza delle birre Collesi, prodotte sotto la guida del mastro birraio belga Marc Knops. Oro nella categoria Belgian Style Amber Ale per la Rossa Collesi; argento nella categoria Belgian Style IPA per la Bionda Collesi e nella categoria Witbier per la Blanche Collesi.

L'assaggio al buio della giuria di buyer ed esperti altamente qualificati ha premiato la qualità e il gusto inimitabile dei prodotti del birrifico artigianale di Apecchio (Pesaro-Urbino) tra quelli provenienti da più di 50 Paesi del mondo. Una gara unica nel suo genere: i Tasting World Beer Championships sono infatti l'unica in cui l'assaggio, di non più di 20 birre alla volta, avviene in una sala di degustazione a temperatura controllata. Obiettivo: ottenere la valutazione più corretta possibile, minimizzando l'influenza di fattori esterni e preservandone sapori e note profumate. Questo ha permesso ai giudici di individuare e premiare le peculiarità che contraddistinguono le tre birre Collesi, non pastorizzate e a rifermentazione naturale in bottiglia come tutte le altre tipologie.



L'“eccezionale” Rossa Collesi, da malti e luppoli selezionati, ha un

colore rosso ambrato e al contempo brillante, aromi complessi, fruttati, con sentori di caramello, buccia d'arancia, nocciola tostata e tamarindo, un corpo morbido e un finale finemente gassato. La “consigliatissima” Bionda Collesi, dal profilo ricco e raffinato, presenta un colore dorato intenso, con aromi erbacei, di grano tostato e anice stellato e un corpo morbido ma piacevolmente frizzante.

La Blanche Collesi, “raccomandata” dalla giuria e adatta per la sua freschezza alle calde giornate estive, rivela infine un colore dorato delicato, aromi di zenzero, lime e coriandolo e un corpo medio-leggero.

«I riconoscimenti ricevuti ai Tasting World Beer Championships conferma ancora una volta l'eccellenza delle nostre birre artigianali» racconta **Giuseppe Collesi**, CEO e fondatore dell'azienda. *«Dedichiamo cura e attenzione alla loro produzione: dalla raccolta degli ingredienti, come gli orzi coltivati nelle Tenute Collesi e la purissima acqua del Monte Nerone, alle spalle del*

birrificio, al processo di trasformazione del malto, alla cottura del mosto, fino alla sua fermentazione».