Nastro Azzurro celebra la Sardegna con un'edizione speciale

nastro-azzurro-sardegna-bottiglia-33cl-9abe1335

Nastro Azzurro celebra la Sardegna dedicandole un’edizione speciale con malto d’orzo 100% sardo. Nastro Azzurro Sardegna è una lager di colore giallo paglierino, dal gusto secco e rinfrescante con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici. Il suo orzo proviene dalle zone di Villamar e Villasor,in provincia di Cagliari, grazie al coinvolgimento di oltre 30 agricoltori locali che hanno partecipato attivamente all’ideazione e all’avvio del progetto per la coltivazione di orzo da birra.

Nastro Azzurro ha lanciato nel 2018 il primo fusto con Malto d’Orzo 100% Sardo, una proposizione commerciale unica e differenziante per rafforzare la presenza del brand in un territorio sempre più in crescita. Questo progetto pilota ha visto il coinvolgimento diretto di un giovane produttore locale che insieme a Nastro Azzurro ha avviato la coltivazione sui terreni di Villasor con un primo raccolto di oltre 3000 quintali.
Quest’anno, a seguito del successo registrato, il progetto ha coinvolto altri produttori locali, e la zona di Villamar, raggiungendo gli oltre 250 ettari coltivati per un raccolto di circa 7.000 quintali. L’orzo, di ottima qualità traveler, cresciuto sotto il sole della Sardegna, è stato curato durante tutta la fase di crescita grazie alla passione degli agricoltori facenti parte del progetto. Il coinvolgimento di produttori locali garantisce il giusto equilibrio fra tradizione e modernità, mantenendo elevati gli standard in termini di sostenibilità ed efficienza produttiva dei terreni.

Dario Giulitti, Nastro Azzurro Marketing Manager, ha dichiarato *“Abbiamo accolto con grande entusiasmo l’idea di dedicare un’edizione speciale del nostro brand Nastro Azzurro alla Sardegna. Nastro Azzurro, nata nel 1963, è sempre stato un marchio che ha voluto guardare avanti e lontano e sperimentare per soddisfare i propri consumatori e rappresentarli in Italia, nel mondo e ora anche in maniera così dedicata in Sardegna”.*

“Lavorare con il territorio e le comunità locali è una priorità di tutti e siamo contenti che questo progetto stia andando in questa direzione” dichiara **Federico Sannella**, Direttore Relazioni Esterne

Birra Peroni. *“L’impegno dell’azienda in ambito di tutela della filiera agricola è antico ed oggi oltre 1500 aziende agricole in Italia lavorano con noi per produrre una materia prima eccellente. La partecipazione di una filiera in Sardegna ci riempie di orgoglio.”*

La nuova bottiglia
Nastro Azzurro Sardegna celebra il legame con il territorio sardo sin dalla sua nuova bottiglia caratterizzata da una serie di elementi visivi fortemente caratterizzanti l’isola:

Il tappo - Il logo sul tappo indica l’esclusività della bottiglia, in un’edizione speciale dedicata al popolo sardo.

Orzo 100% Sardo - L’utilizzo di orzo 100% sardo, ottimale per la trasformazione in malto e la conseguente produzione di birra, rafforza il legame con il territorio, grazie al coinvolgimento di produttori locali nelle terre di Villamar (VS) e Villasor (CA).

Il Nuraghe - Il nuraghe presente sul collarino richiama direttamente le radici della civiltà sarda.

Sardegna - La dicitura ‘SARDEGNA’ color rame, presente sulla bottiglia e sulla grafica del secondary pack, esplicitano la provenienza dalle terre sarde della materia prima.

Il nuovo packaging - Nel 2019 evolve l’immagine di Nastro Azzurro con il lancio della nuova bottiglia: sinuosa ed elegante, premium e distintiva.

TIPO: Premium Lager
GRADO ALCOLICO: 5,1 ABV
COLORE: Giallo Paglierino
GRADO SACCAROMETRICO: 11,45 % peso
IBU: 23
FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA SERVIZIO: 4-6 °C

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Un gusto secco e rinfrescante grazie alla presenza del Mais Nostrano, con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici. L’utilizzo dell’orzo 100% sardo e l’alto grado di attenuazione la rendono leggera, dissetante e fragrante e le conferiscono un caratteristico color champagne. Una bionda limpida composta da grandi bolle di media persistenza.

ABBINAMENTO CULINARIO
Si suggerisce perfetta con pizza e piatti di qualità, antipasti e fritture pesce in grigliate, formaggi

freschi.