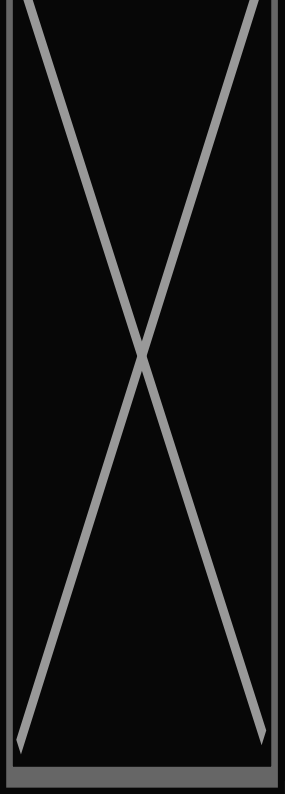
Dibevit importa in Italia un sorso di Hawaii

02-dibevit-kona-longboard-lager-12oz-bottle-f26887ad

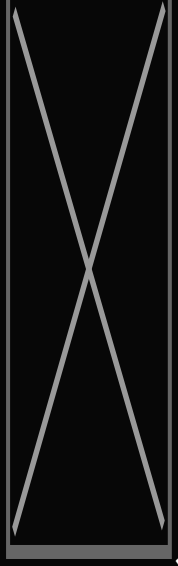
Spiagge mozzafiato, onde da surfisti, natura tropicale: le Hawaii sono il luogo dell’immaginario. Un paradiso ambito da molti viaggiatori che oggi, dal cuore dell’Oceano Pacifico, si avvicina piùche mai ai lidi italiani, grazie a Dibevit Import, da vent’anni leader nazionale nell’importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo. Nella sua quotidiana caccia a birre d’eccellenza, infatti, Dibevit Import è sbarcata nell’Aloha State per portare in Italia quattro birre dall’ineguagliabile fascino esotico.

Le quattro referenze sono figlie del birrificio KonaBrewing che dal 1995 ha aperto i battenti sulla più grande delle isole, quella che dà il nome all’arcipelago stesso, detta anche, per l’appunto, Big Island. Le sue produzioni avvengono sia sull’isola che sul continente americano sempre con un controllo scrupolosissimo da parte della casa madre che impone anche la modifica dell’acqua al fine di rispettare le caratteristiche organolettiche della sorgente hawaiiana. La gamma di prodotti offerta è molto vasta e diversificata e Dibevit Import, al momento, ha selezionato le varietà Longboard Lager, Fire Rock Pale Ale, Big Wave e Hanalei Island Ipa.



La prima è la bestseller locale: la **Longboard Lager** è una chiara di bassa fermentazione da 4,6% vol, molto equilibrata e beverina, con una delicata nota di luppolo che si coglie nell'aroma e nel delicato retrogusto. La **Fire Rock Pale Ale**, invece, è ambrata, 5,8% vol, in perfetto equilibrio tra i malti caramellati e l'amaro del luppolo, resa ancora più accattivante dai profumi agrumati che si colgono facilmente al naso. Sono queste le prime due birre prodotte dal KonaBrewing e restano ancora saldamente in cima al gradimento degli hawaiiani, a tavola come durante piacevoli momenti di relax.

La terza etichetta che sarà possibile assaggiare anche in Italia è la **Big Wave**, una goldenale da 4,4% volin cui la composizione di luppoli da aroma (Galaxy e Citra) contribuisce a regalare un bouquet tropicale che difficilmente passerà inosservato. Infine, per gli amanti dei profumi esotici: **Hanalei Island Ipa**, una vera specialità. Si tratta di una birra di alta fermentazione da 4,5% vol costruita attorno a luppoli aromatici come Millennium, Galaxy e Azacca, arricchita dagli ingredienti di una bevanda molto popolare sulle isole: il POG, ovvero di un mix di passionfruit, arancia e guava. Il risultato è una birra rinfrescante ed esotica, piacevolmente sorprendente per il palato.

*«Il mito di queste isole che uniscono Oriente e Occidente ha affascinato intere generazioni: dai film di Hollywood prima, alle serie televisive poi, passando per documentari e riviste di viaggio. Chi non ha sognato di trascorrere del tempo sotto una palma, ascoltando una musica rilassante e sorseggiando una fresca bevanda? Siamo certi di aver realizzato un piccolo, grande, desiderio di tanti portando in Italia quattro varietà di birre di grande qualità. Quattro referenze uniche, così come unica è la terra da cui nascono, perfette per essere sorseggiate in qualsiasi momento della giornata. Per staccare dalla routine, per viaggiare almeno con la fantasia, immaginando di essere stesi al sole di quella che Mark Twain definì "la più incantevole flotta di isole che abbia mai gettato l'ancora in un oceano"»*- ha commentato **Davide Daturi** di Dibevit Import.

www.dibevit.it