Ichnusa conquista le tre stelle ai Superior Taste Award di Bruxelles

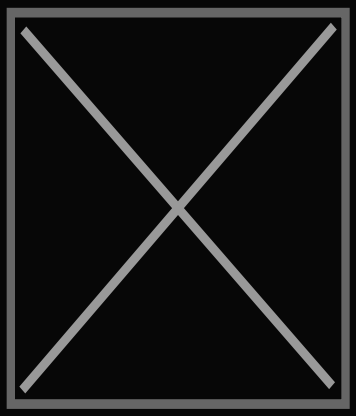
john-stapels-9613-copia-7723f214

Dopo i festeggiamenti per il cinquantenario del birrificio di Assemini, il lancio di Ichnusa Non Filtrata e una nuova immagine, la Birra di Sardegna appende in bacheca un nuovo riconoscimento internazionale. Si sono infatti tenute a Bruxelles, il 14 Giugno, le premiazioni dell'International Taste & Quality Institute per i Superior Taste Award 2017. Fra i premiati spicca anche Ichnusa con le prestigiose "tre stelle".

Questa certificazione viene assegnata solamente ai prodotti valutati come "eccezionali" che hanno raggiunto un punteggio compreso tra il 90 e il 100%. La competizione, che dura 4 giorni, vede impegnata una giuria internazionale composta da 120 Chef e Sommelier membri delle 15 più prestigiose associazioni culinarie europee e di sommellerie. Al termine delle degustazioni vengono certificate le eccellenze del mondo culinario e del beverage provenienti da 83 paesi diversi. Un appuntamento quindi molto importante per tutte le aziende del settore.

I giurati valutano ciascun prodotto in maniera totalmente anonima e sulla base delle effettive e reali qualità, prestando particolare attenzione all'intensità del piacere gustativo del prodotto. I mastri birrai di Ichnusa, orgoglio di un'intera regione, da anni vengono internazionalmente riconosciuti per la loro grande professionalità, e vantano un palmarès d'eccezione.

Quest'ultimo importante riconoscimento va infatti ad arricchire il già ricco palmares ottenuto da Ichnusa in questi anni nelle più prestigiose competizioni internazionali, tra cui la Silver Medal al World Beer Championship di Chicago e i recenti riconoscimenti (medaglia d'oro per Ichnusa Cruda e Certificato di Eccellenza per Ichnusa) ottenuti al Brussels Beer Challenge 2015 di Anversa.



Ichnusa è una lager equilibrata dal gusto piacevolmente amaro, dorata nel colore e limpida nell’aspetto. Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati; la schiuma è bianca, fine e persistente. Al naso emergono intensi profumi di luppolo, cereali, fiori bianchi ed agrumi. Al palato è fresca, ha un buon equilibrio tra le note dolci e quelle più amare e lascia una buona persistenza retrogustativa.

Distribuita capillarmente sul territorio sardo nel canale Ho.Re.Ca e nel canale Modern Trade, Ichnusa è disponibile anche sul resto del territorio nazionale oltre a essere esportata in Inghilterra e in Australia.

www.birraichnusa.it