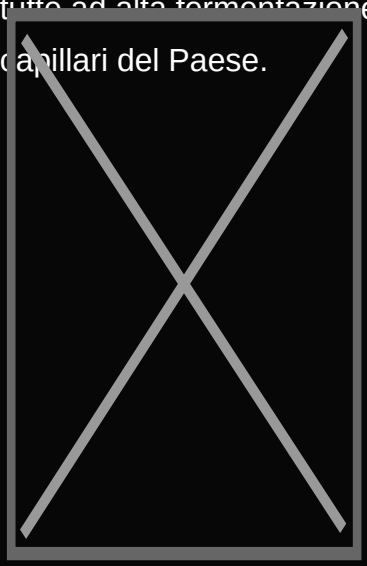
Dibevit dà il benvenuto a Tenute Collesi

01-giuseppe-collesi-de4f3eeb

Era il 2007 quando Giuseppe Collesi decideva di avviare un birrificio nella tenuta di famiglia, da anni esperta nella produzione di distillati. La sua passione, le qualità di madre natura e la consulenza, nella fase d'avviamento, del mastro birraio belga Marc Knops hanno dato così vita a una birra che Collesi ha portato in ogni parte del mondo – dagli Stati Uniti al Giappone, dalla Russia al Nord Europa – e che in ogni parte del mondo è stata apprezzata.

E ora, a 10 anni dalla nascita, il microbirrificio marchigiano Tenute Collesi, uno dei più premiati a livello internazionale, fa il suo ingresso nella scuderia di Dibevit Import, società del Gruppo Heineken dedicata all'importazione di birre premium e speciali, con quattro referenze, tutte in fusti da 20 litri e tutte ad alta fermentazione, che entreranno nella rete dei distributori Horeca di Dibevit, una delle più capillari del Paese.



Si tratta della Collesi Bionda, una birra chiara da 5% vol, dalle note fresche erbacee e fruttate, un delicato sentore di agrumi che s'innesta su un sottofondo di cereali, adatta per tutti i momenti della giornata. Da provare con formaggi freschi, salumi, primi piatti leggeri, la Collesi Doppio Malto, dorata e moderatamente più alcolica (6% vol), dalle note eleganti di lievito, crosta di pane, miele d'acacia, un leggero cenno di vaniglia e frutta a polpa bianca. Al palato si dispiega

rotonda, armonica e di buona quanto gradevole persistenza. La Collesi Blanche che conferma il legame che unisce il birrificio di Apecchio al Belgio. Di colore giallo paglierino, leggera con i suoi 5% vol ma delicatamente profumata, ricca di intriganti note floreali, agrumate e di frutta esotica è particolarmente rinfrescante al palato, grazie a una leggera vena acidula e agrumata. È realizzata con una consistente percentuale di malto di frumento e con l'aggiunta di bucce d'arancia e di limone. Perfetta da bere da sola, si abbina molto bene a piatti delicati di pesce o di carni bianche, formaggi freschi a pasta molle, torta margherita. E, infine, la Collesi Rossa dal bellissimo colore rubino, il grado alcolico più importante (8% vol) e un bouquet complesso e articolato che regala suggestioni di caramello, malto, nocciole, spezie, equilibrato tuttavia dai sentori luppolati. Morbida e ottimamente bilanciata al palato, propone un ritorno delle note calde di caramello, biscotto, miele di castagno senza però cedere a una dolcezza eccessiva. Birra perfetta per piatti di carne, arrosto o alla griglia, e formaggi di media stagionatura.

«La scelta di un partner come Dibevit Import è strategica per la nostra azienda – sottolinea **Giuseppe Collesi**, fondatore e presidente di Fabbrica della Birra Tenute Collesi – *Si tratta di un gruppo solido, autorevole e altamente qualificato: la piattaforma ideale per rafforzare la nostra presenza nel canale Horeca e renderla ancor più diffusa. Siamo orgogliosi tra l'altro di essere una fra le selezionate birre artigianali italiane nel loro portafoglio. Lavoreremo con impegno per garantire una collaborazione il più proficua possibile per entrambi».*

Da 10 anni birra Collesi è sinonimo di eccellenza artigianale italiana, attenzione per le materie prime di qualità, rispetto per la tradizione e amore per il territorio. Nelle tenute che circondano lo stabilimento, a 700 metri di altitudine sull'Appennino Marchigiano (Apecchio, PU), vengono selezionati e coltivati i migliori orzi, poi sottoposti a rigidi controlli microbiologici e organolettici lungo tutta la filiera.

A ciò si aggiunge la purezza dell'acqua di sorgente che sgorga da questi monti: una fra le migliori in Europa per la produzione di birra, e ideale perché ricca di sali minerali. Infine, seguendo l'antica e preziosa ricetta dei monaci belgi, i Mastri Birrai di Collesi reinterpretano la sapienza di una storia brassicola secolare, per creare una birra artigianale unica, ad alta fermentazione, non pastorizzata e con rifermentazione naturale in fusto o in bottiglia.

«Tenute Collesi è un perfetto esempio di imprenditorialità e di eccellenza Made in Italy: la passione per la propria terra, l'entroterra marchigiano in cui l'orzo viene coltivato e maltato, e l'esperienza maturata negli anni con la distilleria di famiglia incontrano il rispetto della tradizione e la voglia di sperimentare per dare vita a referenze che hanno saputo affascinare e conquistare appassionati, e non solo, in tutto il mondo. E' quindi con grande entusiasmo che diamo il benvenuto al talento, alla

passione e all’altissima qualità di Tenute Collesi nella grande famiglia Dibevit» - ha commentato **Davide Daturi**, Amministratore Delegato di Dibevit Import Srl.

Oggi birra Collesi può dirsi l’artigianale italiana più premiata nel mondo: il suo successo, in continua espansione nei diversi Paesi, è stato certificato da un lunghissimo elenco di medaglie raggiunte nelle più importanti classifiche internazionali del settore. Fra le ultime vittorie, l’ingresso nella Hall of Fame ai World Beer Awards 2017 di Londra e la medaglia d’oro al World Beer Championship 2017 di Chicago.