Ichnusa Anima Sarda premiata in Belgio dall’International Taste Institute

20240718072125ichnusa-b68ad124

Un **nuovo riconoscimento** si aggiunge al palmares di Ichnusa: ad assegnarlo l’International Taste Institute di Bruxelles che, attraverso il **Superior Taste Award**, ha premiato **Ichnusa Anima Sarda** con le tre stelle, il punteggio più alto riservato ai prodotti che superano il 90% di valutazione complessiva.

*«Questo premio conferma che la passione e l’impegno di tutte le persone del birrificio che ogni giorno lavorano per produrre birre di qualità vengono **riconosciuti e apprezzati sia in continente che a livello internazionale**»* dichiara **Matteo Borocci**, direttore del birrificio **Ichnusa**.

Il **Superior Taste Award** rappresenta un **punto di riferimento per i produttori** che desiderano attestare la qualità dei propri prodotti. **La giuria, composta da oltre 200 chef e sommelier di tutto il mondo**, tra cui chef stellati Michelin, MOF (Meilleur Ouvrier de France), rappresentanti di associazioni culinarie di spicco e vincitori di competizioni, **valuta ogni prodotto con metodologia rigorosa e oggettiva**, basandosi su criteri sensoriali quali la prima impressione, la vista, l'olfatto, il gusto e la sensazione finale. In questo percorso di valutazione “alla cieca”, Ichnusa Anima Sarda ha ottenuto punteggi elevatissimi in tutte le categorie, tra cui spicca un **100% nella vista.**

Ichnusa Anima Sarda si presenta con un **colore giallo paglierino luminoso e brillante.** La schiuma, bianca e compatta, accompagna ogni sorso con la sua persistenza. Al naso si apre un **bouquet delicato ma deciso**, dove si intrecciano le note dei cereali. Al palato invece la birra conquista con la freschezza e moderata amarezza. Un sorso che regala un'esperienza sensoriale capace di **evocare i sapori autentici della Sardegna**.