

## **Collesi, l'arte della birra artigianale.**

Arrampicato sulle cime dell'Appennino marchigiano, a 700 metri di altitudine sopra Apecchio (PU), Collesi è uno di quei rari casi di microbirrifici nati da un'azienda agricola a ciclo completo, guidata dal suo fondatore Giuseppe Collesi.

Qui l'alta quota e il clima favoriscono una bassissima umidità e una marcata escursione termica, condizioni ottimali per la lavorazione e conservazione del prodotto. Per le sue birre, Collesi seleziona i migliori orzi, che coltiva direttamente sottoponendoli a rigidi controlli lungo tutta la filiera, li miscela con l'acqua del Monte Nerone, purissima e ricca di sali minerali (una fra le migliori in Europa per la produzione di birra), e infine li conferisce a un maltificio del territorio nazionale. In tutto questo processo la tradizione ha un valore inestimabile: seguendo l'antica e preziosa ricetta dei monaci belgi, i Mastri Birrai dell'azienda interpretano la sapienza di una cultura brassicola secolare che oggi rivive in un prodotto ineguagliabile.

Prodotte in sei tipologie (due bionde, rossa, triplo malto, nera, ambrata), le birre Collesi sono tutte non pastorizzate, ad alta fermentazione e rifermentazione naturale in bottiglia o in fusto, per mantenere gli aromi di ogni singolo ingrediente e garantire la massima espressione del gusto.

Con 43 medaglie in meno di dieci anni (12 podii solo nel 2015), Collesi è uno dei birrifici artigianali italiani più premiati nel mondo: gli ultimi riconoscimenti in ordine di tempo sono stati il World Beer Awards (1 oro e 1 bronzo) e l'International Beer Challenge di Londra (1 argento e 1 bronzo) il World Beer Championship di Chicago (4 ori e 2 argenti), l'Australian International Beer Awards (2 bronzi). Successi ottenuti grazie a una visione nata e costantemente alimentata dalla passione per il proprio lavoro e per le cose ben fatte: massima cura per la qualità delle materie prime e degli standard produttivi, frutto di uno scrupolo artigianale e una costante innovazione tecnologica; il valore della tradizione nel rispetto di antiche e preziose ricette; infine il legame con il territorio e l'attenzione all'ambiente.

[www.collesi.com](http://www.collesi.com)

pagina facebook ufficiale: [facebook.com/tenutecollesi.collesi](https://facebook.com/tenutecollesi.collesi)

Ufficio stampa  
Omnia comunicazione  
Chiara Zanzani  
T. 0721 855872  
[chiara.z@omniacomunicazione.it](mailto:chiara.z@omniacomunicazione.it)