



Nuova "Selezione *Angelo*" dal Birrificio Angelo Poretti: una Pale Ale e una Brown Ale d'eccellenza per reinterpretare la tradizione

Milano, 12 febbraio 2014 - Il **Birrificio Angelo Poretti** presenta la "Selezione **Angelo**", una novità che rappresenta l'eccellenza tra le specialità dello storico birrificio della Valganna.

Angelo, infatti, è una selezione di birre a produzione limitata create dai mastri birrai del **Birrificio Angelo Poretti** secondo una sapiente e raffinata interpretazione - artigianale nello spirito - di ricette che appartengono alla storia della birra.

La "Selezione **Angelo**" si distingue, nell'ambito della tradizione consolidata delle edizioni limitate del **Birrificio Angelo Poretti**, per la piccola produzione d'eccellenza gestita in modo quasi autonomo all'interno dello stabilimento di Induno Olona (VA).

In questo spazio l'acqua purissima delle sorgenti della Valganna incontra il talento e l'esperienza dei mastri birrai nella selezione dei migliori luppoli da aroma e da amaro e dei malti più pregiati, rendendo l'intervento umano un tassello fondamentale del processo produttivo.

La "Selezione **Angelo**", inoltre, esprime la storica vocazione del **Birrificio Angelo Poretti** a esplorare nuovi orizzonti e a mettersi costantemente alla prova sperimentando due specialità che appartengono a una tradizione e uno stile diversi da quelli secolari dell'Azienda come le anglosassoni **Pale Ale** e **Brown Ale**.

Il risultato è una linea di birre speciali per origine, corpo e aromaticità che si distinguono per caratteristiche qualitative, cura alto-artigianale del prodotto e abbinamenti elettivi ai cibi.

L'eccezionalità del prodotto, inoltre, è testimoniata dal fatto che alla Selezione sia stato assegnato il nome del fondatore del Birrificio e che venga proposta nell'elegante formato in **bottiglia da 75 cl**. Il saldo legame con la tradizione e lo spirito del **Birrificio Angelo Poretti**, invece, è esplicitato nel grande logo circolare dell'etichetta, rielaborazione dei fregi in stile Liberty che decorano l'ingresso di Villa Magnani, situata all'interno del sito produttivo di Induno Olona.

La definitiva conferma della collocazione della nuova linea tra le specialità *premium*, destinate ad accompagnare occasioni conviviali speciali e degustazioni *gourmet* ma anche a essere un'idea regalo di prestigio, risiede nel fatto che "Selezione **Angelo**" sarà in vendita presso quei **luoghi** (e **occasioni di consumo**) dove è possibile godere e apprezzare il **carattere particolare e unico** di queste birre. A questo scopo sono stati accuratamente selezionati dei punti vendita specializzati come **enoteche**, **beer shop** e **gourmet market**, dove la **degustazione** e l'**abbinamento ai cibi** diventano complementi fondamentali in grado di esaltare le caratteristiche organolettiche del prodotto. In aggiunta, sarà possibile assaporare la "Selezione **Angelo**" nella **ristorazione specializzata**, negli **hotel** e nei **pub**.

In questi ultimi casi, la "Selezione **Angelo**" potrà essere degustata non solo in bottiglia da 75 cl, ma anche alla spina grazie all'innovativo sistema di spillatura con tecnologia **DraughtMaster™**. Caratterizzato dall'uso di fusti in PET riciclabile e dall'assenza nel prodotto di CO₂ addizionale proveniente dall'impianto, il sistema **DraughtMaster™** è rispettoso della genuina tradizione delle *Ale* perché è quello che maggiormente si avvicina al metodo anglosassone di spillatura a caduta e a pompa, non prevedendo l'aggiunta di CO₂.

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,

Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650

Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com

Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940

Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it



CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pale Ale (prezzo consigliato al pubblico **9,50€**)



CARATTERISTICHE PRODOTTO	
CATEGORIA COMMERCIALE: Specialità	TIPOLOGIA COLORE: Ambrato
SCHIUMA: Persistente	ASPETTO: Limpida
COLORE: Ramato	INTENSITA' OLFATTIVA: Elevata
FINEZZA OLFATTIVA: Attraente	FRIZZANTEZZA: Media
CORPO: Strutturato	AMARO: Moderato
EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole	RICCHEZZA RETROLFATTIVA: Ampia
PERSISTENZA RETROLFATTIVA: Lunga	MATERIE PRIME: Acqua, Malto, Luppolo
GRADO ALCOLICO: 6,5% Alc. Vol.	FORMATI: Bottiglia 75 cl., Fusto PET Select10, Fusto PET Modular 20
ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti importanti a base di carne come gli arrosti. Si abbina bene anche a formaggi sia vaccini sia ovini, anche a pasta dura, ma non eccessivamente stagionati.	

Brown Ale (prezzo consigliato al pubblico **9,50€**)



CARATTERISTICHE PRODOTTO	
CATEGORIA COMMERCIALE: Specialità	TIPOLOGIA COLORE: Scura
SCHIUMA: Persistente	ASPETTO: Limpida
COLORE: Tonaca di frate	INTENSITA' OLFATTIVA: Molto Elevata
FINEZZA OLFATTIVA: Attraente	FRIZZANTEZZA: Media
CORPO: Consistente	AMARO: Moderato
EQUILIBRIO GUSTATIVO: Notevole	RICCHEZZA RETROLFATTIVA: Ampia
PERSISTENZA RETROLFATTIVA: Lunga	MATERIE PRIME: Acqua, Malto, Luppolo
GRADO ALCOLICO: 6,5% Alc. Vol.	FORMATI: Bottiglia 75 cl., Fusto PET Select10, Fusto PET Modular 20
ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti di carne alla griglia. L'abbinamento con i formaggi stagionati e a crosta fiorita è consigliato. Si adatta bene ai dolci al cioccolato o a base di cacao.	

L'avventura del **Birrificio Angelo Poretti** inizia oltre un secolo fa, nel 1877, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima cotta nello stabilimento di **Induno Olona**. Costruisce il suo birrificio in **Valganna**, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una birra di grande qualità. La stessa qualità, cura dei particolari e rispetto per la tradizione che hanno rappresentato, e lo fanno tutt'oggi, il sapore delle birre del **Birrificio Angelo Poretti**, caratterizzate dall'uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti in diverse fasi della produzione. Una luppolatura usata in modo inconfondibile in grado di dare vita a ricette che accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto capace di soddisfare le preferenze di ogni palato ("3 Luppoli", "Originale 4 Luppoli", "Bock Chiara 5 Luppoli", "Bock Rossa 6 Luppoli", "7 Luppoli Non Filtrata" invernale ed estiva).

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birrificio dal 2002, dopo un'ultra ventennale collaborazione, iniziata nel 1975 con la sigla dell'accordo per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi Tuborg e Carlsberg.

Nel rispetto dei valori di Angelo Poretti e delle "Golden Words" (la filosofia del fondatore J.C. Jacobsen) incise nel 1882 sul Dipylon Gate all'entrata di Carlsberg a Copenaghen, Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Carlsberg Elephant, Carlsberg Special Brew, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Holsten, Feldschlösschen.

Nel 2011 Carlsberg Italia avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il nuovo sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO₂ aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi d'infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

www.birrificioporetti.it - www.carlsbergitalia.it - www.drinkdifferent.net
- @BirraPoretti - #selezioneangelo

www.selezioneangelo.it/presskit

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito www.beviresponsabile.it

Ufficio Stampa
Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia
Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it