

BIRRA ARTIGIANALE TENUTE COLLESI IN SOCIETÀ DEL GRUPPO HEINEKEN

6 Febbraio 2018

di Redazione



APECCHIO – Una eccellenza delle Marche, il microbirrificio Tenute Collesi, che in dieci anni di attività è diventato il produttore della birra artigianale italiana più premiata nel mondo, fa il suo ingresso in casa 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.

Era il 2007 quando **Giuseppe Collesi** decideva di avviare un birrificio sull'Appennino Marchigiano ad Apecchio (Pesaro Urbino), nella tenuta di famiglia, da anni attiva nella

produzione di distillati. Con la consulenza del mastro birraio belga **Marc Knops**, ha dato così vita a una birra, la Collesi Bionda, di successo nel mondo.

Oggi birra Collesi può dirsi l'artigianale italiana più premiata nel mondo: il suo successo è stato certificato da un lunghissimo elenco di medaglie. 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.

“Ora 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 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”.

“Tenute Collesi è un perfetto esempio di imprenditorialità e di eccellenza Made in Italy – dice **Davide Daturi**, amministratore delegato di Dibevit Import Srl – 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 in tutto il mondo”.