

**Nuova 7 Luppoli Non Filtrata *La Fiorita* dal Birrificio Angelo Poretti:  
la ricetta senza eguali per una birra aromatica  
e dal gusto rotondo che esalta la Primavera**

Milano, 24 marzo 2014 - **Birrificio Angelo Poretti** presenta la nuova birra **7 Luppoli Non Filtrata *La Fiorita***, una specialità stagionale prodotta in edizione limitata con cui lo storico birrificio della Valganna riprende la tradizione aziendale della "*Birra di Marzo*", istituita a fine Ottocento dal fondatore Angelo Poretti per festeggiare il ritorno della Primavera.

Con il lancio della nuova **7 Luppoli Non Filtrata *La Fiorita***, il **Birrificio Angelo Poretti** conferma e amplia l'appuntamento con le sue specialità stagionali inaugurato con l'alternanza tra la **7 Luppoli Non Filtrata "Invernale"** e la **7 Luppoli Non Filtrata "L'Estiva"**. Si tratta di una ricorrenza che scandisce l'anno, proponendo il piacere di una birra senza eguali che esalta la Primavera grazie al suo sapore rotondo e offre ai consumatori un prodotto di qualità, con il gusto dell'innovazione di tipo "artigianale".

La nuova **7 Luppoli Non Filtrata *La Fiorita***, infatti, si caratterizza per una ricetta aromatizzata d'impronta squisitamente primaverile, in cui predomina la nota fresca dei  **fiori di sambuco**. Il carattere floreale e la fragrante luppolatura rendono la **7 Luppoli Non Filtrata *La Fiorita*** una birra dolcemente profumata e carica di aromi fruttati.

Il non essere filtrata conferisce a ***La Fiorita*** una lieve opalescenza insieme al gusto pieno della cotta che, alla beva, si manifesta in un corpo strutturato, armonioso e ben equilibrato nelle sue componenti e dalla moderata nota amara. Con queste caratteristiche, la nuova **7 Luppoli Non Filtrata *La Fiorita*** del **Birrificio Angelo Poretti** esprime il meglio di sè gustata come aperitivo o ad accompagnare dessert leggeri al gusto di vaniglia.

La specialità primaverile del **Birrificio Angelo Poretti** è disponibile sia nell'elegante formato in bottiglia da 33 cl. sia nella versione *eco-friendly* in fusti da 20 e 10 litri in PET **DraughtMaster™**, l'innovativo sistema di spillatura sviluppato da **Carlsberg Italia** che utilizza fusti in plastica riciclabile senza l'aggiunta di CO<sub>2</sub> al posto di quelli in acciaio.

**CARATTERISTICHE PRODOTTO** – prezzo consigliato 1,89€



<b>CAT. COMMERCIALE</b>	Specialità
<b>TIPOLOGIA COLORE</b>	Chiara
<b>SCHIUMA</b>	Fine
<b>ASPETTO</b>	Opalescente
<b>INTENSITÀ OLFATTIVA</b>	Elevata
<b>FINEZZA OLFATTIVA</b>	Attraiante
<b>FRIZZANTEZZA</b>	Media
<b>CORPO</b>	Strutturato
<b>AMARO</b>	Moderato
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	5,3% ALC. VOL.
<b>EQUILIBRIO GUSTATIVO</b>	Notevole
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia: 33 cl. Fusto: 10 lt. Select, 20 lt. Modular

**Ufficio Stampa**

Aida Partners Ogilvy PR,  
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650  
Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)  
Eleonora Quesito: [eleonora.quesito@aidapartners.com](mailto:eleonora.quesito@aidapartners.com)

**Carlsberg Italia**

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940  
Laura Marchini: [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)



La storia 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, estiva e primaverile).

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, Feldschlösschen, Tucher.

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 CO<sub>2</sub> 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](http://www.birrificioporetti.it) - [www.carlsbergitalia.it](http://www.carlsbergitalia.it) - [www.drinkdifferent.net](http://www.drinkdifferent.net)  
- @BirraPoretti - #7luppolilafiorita

**Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito**  
[www.beviresponsabile.it](http://www.beviresponsabile.it)

**Ufficio Stampa**

Aida Partners Ogilvy PR,  
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650  
Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)  
Eleonora Quesito: [eleonora.quesito@aidapartners.com](mailto:eleonora.quesito@aidapartners.com)

**Carlsberg Italia**

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940  
Laura Marchini: [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)