PREMIATI:

**PRIMA CLASSIFICATA BIRRA AROMATIZZATA:**

**BIRRIFICIO THIRSTY BROTHERS FARM BREWERY DI DE LUCA MATTEO - ATINA**

**BIRRA CHERRY SOUR**

**RITIRANO IL PREMIO:**

**MATTEO DE LUCA (BIRRAIO)**

**GIANMARCO MIELE**

 **DANIEL CAIRA**

**Motivazione:** Birra con una schiuma abbastanza persistente, limpida con un colore stupendo. Al naso è intensa con note che vanno dalla ciliegia ai frutti rossi fino al vinoso. In bocca è armonica, corpo elegante, con note di ciliegia, uva e melograno. Complimenti al birraio per l’uso sapiente delle materie prime e della frutta.

**SECONDA CLASSIFICATA BIRRA AROMATIZZATA:**

**BIRRIFICIO AGRICOLO ARTIGIANALE SANCTI BENEDICTI - CASSINO**

**BIRRA MAJOLA**

**RITIRA IL PREMIO:**

**ANTONIO SINAGOGA**

**Motivazione:** La schiuma è fine, persistente e aderente, l’aspetto limpido. Al naso è intensa, abbastanza complessa con note floreali e fruttate di frutta gialla. In bocca è corposa, equilibrata, abbastanza complessa e persistente.

**TERZA CLASSIFICATA BIRRA AROMATIZZATA:**

**BIRRIFICIO MONTECASSINO -AZIENDA AGRICOLA ALBANETA - CASSINO**

**BIRRA ALBA**

**RITIRA IL PREMIO:**

**DANIELE VITTORIO MIRI**

**Motivazione:** Birra con una schiuma bianca, fine, persistente e aderente, con un aspetto limpido e di colore giallo. L’olfatto è caratterizzato dalla generosa speziatura che apporta note di coriandolo, scorza di agrumi e leggero citrico. La freschezza aromatica si ritrova all’assaggio, supportata da un corpo rotondo. Il finale è fresco, citrico e rinfrescante dando elevata bevibilità alla birra.

**PRIMA CLASSIFICATA BIRRA BASSA FERMENTAZIONE:**

**BIRRIFICIO TERRE DI CONFINE - SONNINO**

**BIRRA SIEPE**

**RITIRANO IL PREMIO:**

**LIVIO LATTANZI**

**GIUSEPPE LATTANZI**

**GIUSEPPINA MULTARI**

**Motivazione:** La birra si caratterizza per avere una schiuma compatta e persistente, un aspetto eccellente, limpido e un colore stupendo. L’olfatto è intenso, complesso, elegante con il malto che esprime tutta la sua forza con note di biscotto, nocciola, cioccolato al latte. Il gusto segue le sensazioni olfattive, l’equilibrio del malto e del luppolo danno complessità e persistenza, con note di caramello, biscotto, miele. Il finale è esile, secco, amaro gradevole che la rendono la bevuta un vero piacere. Complimenti!

**SECONDA CLASSIFICATA BIRRA BASSA FERMENTAZIONE:**

**BIRRIFICIO DEEP BEER DI DI PALMA FRANCESCO - SORA**

**BIRRA PEROTTI**

**RITIRA IL PREMIO:**

**DI PALMA FRANCESCO**

**Motivazione:** La schiuma è bianca, abbastanza fine, abbastanza persistente. Si presenta limpida con un colore giallo. Al naso luppolo e malto danno una elegante profilo con note erbacee, cereale e crosta di pane. Al gusto il malto è presente con note di miele, vaniglia, pane. L’amaro non è invadente, il finale è dolce e gradevole.

Nella categoria “bassa fermentazione” non è stato assegnato il terzo premio in quanto la terza classificata ha già ottenuto un premio nella medesima categoria e pertanto, secondo regolamento (art. 8), non ha diritto ad un secondo premio. Le altre birre in concorso per la categoria bassa fermentazione non hanno raggiunto il punteggio minimo di 60/100 art. 8 del Regolamento.

**PRIMA CLASSIFICATA BIRRA STRONG**

**BIRRIFICIO BIRRA LOSA BIRRIFICIO AGRICOLO - LATINA**

**BIRRA TREX BLACK IPA**

 **RITIRA IL PREMIO:**

**ALBERTO FICAROLA**

**Motivazione:** Birra caratterizzata da una schiuma ed un aspetto eccellenti, che invoglia alla bevuta dal primo istante. Il naso è complesso ed elegante, dove luppolo, lievito e malto sono egregiamente espressi, con note speziate e torrefatte. Al gusto è equilibrata, complessa e persistente con note di tostato, frutti rossi, liquirizia, cioccolato fondente. Birra ben fatta con un bilanciamento sapiente tra luppolo, lievito e malto. Complimenti!

**SECONDA CLASSIFICATA BIRRA STRONG**

**BIRRIFICIO BEER FARM – APE D’ORO SRLS - APRILIA**

**BIRRA HONEY BELGIAN ALE**

 **RITIRANO IL PREMIO:**

**LOCICERO MARCO**

**LOCICERO DONATELLA**

**Motivazione:** Birra con una schiuma compatta e persistente, abbastanza limpida e con un colore brillante. L’olfatto caratterizzato dal lievito e dal malto, è intenso e complesso con note di pera, banana, biscotto e crostata di albicocca.

Al gusto, la gradazione alcolica esprime la sua esplosività con note di malto, chiodo di garofano, fenolico, vaniglia. Finale secco supportato da un amaro deciso ed equilibrato.

**TERZA CLASSIFICATA BIRRA STRONG**

**BIRRIFICIO TSUNAMI -CECCANO**

**BIRRA LEGIO ROBUSTE PORTER**

**RITIRA IL PREMIO:**

**ING. MARCO STIRPE**

**Motivazione:** Birra limpida con un colore eccellente, schiuma abbastanza fine e abbastanza persistente. Il malto dà intensità e complessità, con sentori di tostato, frutta secca, biscotto. In bocca è elegante e rotonda, anche in questo caso caratterizzata soprattutto dai malti utilizzati con note di cioccolato, liquirizia. Finale secco, con un amaro ben bilanciato al malto.

**PRIMA CLASSIFICATA BIRRA FRUMENTO**

**BIRRIFICIO TERRA DI LAVORO -ROCCASECCA**

**BIRRA PRIMO AMORE**

 **RITIRANO IL PREMIO:**

**ROBERTO MINICILLO**

**RICCARDO (COLLABORATORE)**

**Motivazione:** Birra dall’aspetto stupendo, con una schiuma compatta, pannosa, molto limpida e dal colore giallo. Olfatto caratterizzato da note floreali, fiori gialli, cereale e grano.

Il frumento dona alla birra un gusto acidulo, fresco, supportato dal lavoro del lievito che dà un sapore floreale, speziato, fenolico. Birra armonica ed elegante. Complimenti!

**SECONDA CLASSIFICATA BIRRA FRUMENTO**

**BIRRIFICIO MONTECASSINO - AZIENDA AGRICOLA ALBANETA - CASSINO**

**BIRRA AUREA**

 **RITIRA IL PREMIO:**

**DANIELE VITTORIO MIRI**

**Motivazione:** Schiuma fine, compatta, aderente. Aspetto limpido e colore brillante. Al naso è intensa, abbastanza complessa, molto pulita ed elegante. La speziatura apporta complessità con note di coriandolo e cardamomo.

Al gusto è fresca, balsamica, menta, vaniglia, cereale. La bevuta è equilibrata ed elegante, dove si nota l’eccellente lavoro del birraio nella gestione degli ingredienti.

**TERZA CLASSIFICATA BIRRA FRUMENTO**

**BIRRIFICIO THIRSTY BROTHERS FARM BREWERY DI DE LUCA MATTEO - ATINA**

**BIRRA MINU’**

 **RITIRANO IL PREMIO:**

**MATTEO DE LUCA (BIRRAIO)**

**GIANMARCO MIELE**

 **DANIEL CAIRA**

**Motivazione:** Schiuma bianca fine e persistente. Birra limpida con un intenso aroma. Al gusto è intensa, abbastanza equilibrata con un finale secco e abbastanza persistente.

**PRIMA CLASSIFICATA BIRRA ALTA FERMENTAZIONE**

**BIRRIFICIO DEEP BEER DI DI PALMA FRANCESCO - SORA**

**BIRRA MI GIUTTO BU**

 **RITIRA IL PREMIO:**

**DI PALMA FRANCESCO**

**Motivazione:** Birra che si presenta con una schiuma stupenda ed un aspetto pulito e brillante. Lo stile viene egregiamente espresso dal generoso utilizzo di luppolo con note di frutta tropicale, pompelmo. In bocca è esplosiva, in perfetta armonia con le note olfattive. La bevuta è equilibrata, intensa e complessa con una gradevole dolcezza in accordo con le caratteristiche dello stile. Birra ben fatta.

**SECONDA CLASSIFICATA BIRRA ALTA FERMENTAZIONE**

**BIRRIFICIO MONTECASSINO -AZIENDA AGRICOLA ALBANETA - CASSINO**

**BIRRA MONTECASSINO**

 **RITIRA IL PREMIO:**

**DANIELE VITTORIO MIRI**

**Motivazione:** Schiuma stupenda, compatta, persistente e aderente. È limpida e con un colore stupendo. Malto e lievito apportano intensità, complessità, eleganza e pulizia. Note di frutti rossi, fenolico, chiodo di garofano, cioccolato fondente. Al gusto fenolico, malto, cioccolato in linea con l’olfatto. Birra equilibrata, rotonda, pulita ed elegante con una elevata bevibilità. Birra armonica.

**TERZA CLASSIFICATA BIRRA ALTA FERMENTAZIONE**

**BIRRIFICIO ANTICA DOGANA -BRAVE S.R.L -TERRACINA**

**BIRRA AMBRATA**

 **RITIRANO IL PREMIO:**

**EMANUELE BRACONI**

**PATRICK PIERRE GERARDI**

**STEFANO TRANI**

**LUIGI RENNA**

**Motivazione:** Birra con una schiuma abbastanza fine e abbastanza persistente. Limpida. Olfatto abbastanza intenso e abbastanza complesso. Il malto è presente con sentori di biscotto e caramello. Gusto maltato, equilibrato, persistente. Il luppolo chiude la bevuta dando secchezza ed eleganza e rendendo il prodotto armonico e gradevole.

**MENZIONI SPECIALI:**

**BIRRIFICIO:** BIRRIFICIO CISMO - MINO GROUP S.R.L - GAETA

**BIRRA:** BORBONICA

**CATEGORIA:** Alta Fermentazione

**RITIRA IL PREMIO: COSMO CIANO**

**BIRRIFICIO:**  AZIENDA AGRICOLA BERTACCO DI PERINI VALENTINA -PALIANO

**BIRRA:** BEER TACCO IPA

**CATEGORIA :** Alta Fermentazione

**RITIRA IL PREMIO: TOGNERI ADRIANO**

**BIRRIFICIO:** BIRRIFICIO CIOCIARO S.A.S. DI FRANCESCO VITI -VEROLI

**BIRRA:** L'ORO DE VERGLI

**CATEGORIA:** STRONG

**RITIRA IL PREMIO: FRANCESCO VITI**

**Commissione:**

Designata da Promocamera Azienda Speciale della Camera di Commercio dell’Umbria:

Giovanni De Francesco e Vincenzo Alfeo, CERB – Centro di Ricerca per l’eccellenza della Birra, giudici internazionali birra

Roberto Scarponi – Assaggiatore Unione Degustatore Birre e gestore di ristorante-birreria Umami - publican

Simone Massenza – giudice internazionale della birra – food and drink blogger

Nicola Saveri – publican e giudice nazionale