



ACQUA DI LUPPOLO ZERO

Boisson sans alcool — sans sucre — conçue pour les amateurs de houblon. Chaque bouteille contient l'équivalent de six fleurs de houblon.

Au nez, elle évoque la sensation de frotter entre les mains une fleur de houblon fraîche, capable de libérer un arôme intense de lupuline. La variété choisie est le Cashmere, cultivé en Piémont, dont la note résineuse rappelle les écorces d'agrumes et l'ananas.

En bouche émergent d'extraordinaires et rafraîchissantes nuances amères, accompagnées de notes de pamplemousse. C'est le résultat d'un équilibre parfait entre houblon, absinthe, quinine et une délicate touche aromatique de citron. La finale offre une note douce, souple et satisfaisante qui complète l'expérience.

Acqua di Luppolo naît d'une rencontre entièrement piémontaise — plus précisément cuneese. L'eau S.Bernardo, provenant de la source de Garessio, s'unit au houblon cultivé dans les champs de Busca, toujours dans la province de Coni, où se trouve également la brasserie agricole Birrificio Agricolo Baladin.

L'eau pure de la famille Biella devient ainsi l'élément essentiel de la créativité de Teo Musso. Le résultat ?

Un produit inédit, pensé pour rendre hommage aux amateurs de bière artisanale.

Appariements

Laissez-vous séduire par ses arômes en la dégustant nature.

Ou essayez le cocktail alcoolisé « Paloma Hop », qui associe Acqua di Luppolo au distillat de bière Esprit Baladin : une expérience sensorielle unique, capable de vous captiver par son parfum riche et son goût inimitable.

Formats





0,33L

