



## METODO CLASSICO 36 MOIS

Elle a une couleur ambrée claire et une mousse légère, blanche et voilée.

Au nez, elle surprend par sa fraîcheur et l'intensité de ses notes florales et balsamiques d'anis, accompagnées de notes de miel de la céréale et de parfums de bois.

En bouche, elle résulte riche en saveurs avec une entrée de céréales qui s'accompagne d'intenses notes épicées d'angélique qui rappellent l'anis, et une finale enveloppante, tout aussi délicate, dans laquelle émergent des nuances boisées, grillées, presque de tabac, dictées par le passage dans des barriques en bois.



### Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, houblon, sucre, levure.

### Caractéristiques

**Grade alcoolique:** 10%

**Plato grade:** 19.5

**Couleur (EBC):** 12-14

**Niveau d'amertume (IBU):** 10-12

**Température de dégustation:** 10-12 °C

### Appariements

Idéale avec des pâtisseries sèches et des gâteaux comme le panettone Baladin.

### Formats

0,75L