



ZUCCA

Una birra dal bel colore giallo aranciato carico, proprio come la polpa della zucca, e con una schiuma corposa fine e persistente dai riflessi arancio. I profumi, mano a mano che la birra aumenta la sua temperatura, si spostano dal cereale al fruttato: quest'ultimo derivante dalla polpa di zucca usata nel produrla e da piccoli sentori di mandarino appena sbucciato.



Al gusto, quello che all'olfatto rimane come un rumore di fondo, spicca più facilmente: l'agrumato si fonde, dunque, bene con i sentori di zucca conferendo alla birra una freschezza che si equilibra con la dolcezza tipica delle *Pumpkin Ale* ma anche di certe torte di italica memoria.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, zucca (17% sul prodotto), miscela di spezie in porzione variabile, luppolo, zucchero, lievito

Caratteristiche

Grado alcolico: 7%

Gradi Plato: 15,9

Colore (EBC): 26-28

Grado di amaro (IBU): 11-13

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Selvaggina con cotture delicate, ravioli e primi piatti a base di zucca, dolci alla zucca e secchi, amaretti.



Baladin è partner della guida *I Formaggi d'Italia e I Salumi d'Italia* edite da Le Guide de L'Espresso . Troverete indicati per ognuno dei 91 formaggi recensiti e dei 65 salumi un abbinamento con le nostre birre .

Zucca è consigliata con

Formaggi: Pecorino Crotonese (Calabria), Montasio (Friuli Venezia Giulia), Prescinseua (Liguria).

Salumi: Salama da sugo IGP (Emilia Romagna)

Formati

0,33L

0,75L

24L