



ACQUA DI LUPPOLO

Bevanda analcolica pensata per gli estimatori del luppolo. Ogni bottiglia contiene l'equivalente di sei fiori di luppolo.

Al naso regala la stessa sensazione che si prova strofinando tra le mani un fiore di luppolo fresco, capace di sprigionare un intenso aromadiluppolina. La varietà scelta è il Cashmere, coltivato in Piemonte, che con la sua nota resinosa richiama scorza di agrumi, ananas e cocco.

Al palato emergono straordinarie e rinfrescanti sfumatureamaricate, accompagnate da sentori di pompelmo. È il risultato del perfettoequilibrio tra luppolo, assenzio, chinino e una delicata nota aromatica dilimone.

Acqua di Luppolo nasce da un incontro tutto piemontese –anzi, cuneese. L'acqua S.Bernardo, proveniente dalla sorgente di Garessio, si unisce al luppolo coltivato nei campi di Busca, sempre in provincia di Cuneo, dove ha sede anche il Birreria Agricola Baladin.

La pura acqua della famiglia Biella diventa così l'elementoessenziale per la creatività di Teo Musso. Il risultato? Un prodotto inedito, pensato per omaggiare gli amanti della birra artigianale.

Acqua di Luppolo è proposta con 6 etichette dicolorazioni differenti ma stesso gusto.

Abbinamenti

Dissetati e lasciati conquistare dai suoi aromi gustandola liscia.

Oppure prova il cocktail alcolico "Paloma Hop", che unisce Acqua di Luppolo al distillato di birra Esprit Baladin: un'esperienza sensoriale unica, capace di rapirti con il suo profumo ricco e il suo gusto inconfondibile.

Formati

0,33L

