



AMARO BALADIN

Amaro a base di birra Xyauyù, caratterizzata da complesse ed eleganti note ossidative.

Priva di schiuma e gassatura si completa con l'aggiunta di un mix di botaniche tra cui si evidenziano la radice di genziana e la lavanda. Esaltante la complessità al naso degli aromi in cui si evidenzia una nota floreale di lavanda. Ricco di sapore in bocca, è caratterizzato dall'amaro legnoso della radice di genziana.

LA STORIA

Ancora una volta, l'irrequietezza di Teo è madre di questo progetto. Una sera d'estate, sulla terrazza di casa, ammirando il tramonto delle colline delle Langhe, si serve un bicchiere di Beermouth, il vermouth di birra Baladin. La mente corre al momento in cui ha iniziato a pensarlo con l'idea di innovare ispirandosi alla tradizione. Si perde nella sua ricchezza di aromi in cui la nota amaricata è solo una componente necessaria per la ricerca dell'equilibrio. A casa non mancano mai le spezie e allora l'idea. Esaltare l'amaro per produrre una nuova ricetta, quella, appunto di un amaro. La prova empirica a base di tutto si concretizza – quella sera – nell'aggiungere della radice di genziana e lasciare in infusione per un giorno. Il risultato lo appaga, l'amaro è quello giusto, intenso e legnoso. Ovviamente è solo una base di partenza ma la direzione è presa. Con lo staff del birrificio si riscrive la ricetta togliendo diverse botaniche tra cui l'assenzio e abbinando, alla radice di genziana, la lavanda che completa, in contrapposizione con le sue note floreali, l'intensità dell'amaro della genziana. Nasce così, l'Amaro Baladin.

NOTE TECNICHE

Colore (EBC) = 38 - 42

Grado alcolico = 20% ABV





Temperatura di servizio = 10/12°C

Abbinamenti

L'Amaro Baladin è indicato a fine pasto e, per la sua ricchezza di aromi, può essere utilizzato come ingrediente per la realizzazione di cocktail.

Formati

0,50L