





ESPRIT BALADIN

Serie limitata del distillato di birra Baladin al quale è stato aggiunto, con il procedimento di luppolatura a freddo, il luppolo italiano in fiore proveniente dalle nostre coltivazioni piemontesi. Limpido e di colore paglierino, pur mantenendo la morbidezza del distillato originario, presenta delicate note erbacee leggermente amaricate.



LA STORIA

Sperimentare attraverso la birra □

Anche in questo caso Teo dimostra di non avere limiti alla sua voglia di provare e di *osare*: perciò all'Esprit de Noël si va ad affiancare, nel Dicembre del 2013, l'*Esprit Baladin* prodotto con infusione - successiva alla distillazione - di luppolo a freddo. Il risultato? un nuovo prodotto d'eccellenza nato dalla birra e dalla creatività di mastro Teo.

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 40 %

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamenti

Siediti in un posto tranquillo, prendi un TEKU, fermati per un attimo ad osservare questo distillato di birra e il suo colore che ricorda l'ambra antica e apprezzane ogni singolo profumo che scaturisce dal bicchiere: questo è il miglior modo per degustare Esprit Baladin. Servilo a fine pasto ai tuoi commensali per chiudere la serata con un tocco di classe.

Formati

0,50L