



BOTANIC BLANCHE

Di colore giallo paglierino opalescente. Schiuma bianca e leggera.

Al naso spiccano le note floreali della camomilla che chiudono in un piacevole sentore di cereali.

All'assaggio le note dolci di cereale maltato che ben si bilanciano con un equilibrato ma deciso amaricato del luppolo e della scorza di arancia. Sul finale un lungo sapore amarognolo di radice di genziana.



ARTIGIANALE 100% ITALIANA

Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di Botanic:

- Acqua delle Alpi Marittime
- Malto d'orzo e frumento dei nostri campi in Basilicata e Puglia - Italia
- Luppolo dei nostri campi di Piozzo e Busca - Italia
- Coriandolo dalle regioni del centro Italia
- Arancia, dalle regioni del centro-sud d'Italia
- Passiflora e Camomilla dal Piemonte - Italia
- Lievito coltivato nel birrificio di Piozzo - Italia

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** e frumento dei nostri campi, luppolo italiano, coriandolo, passiflora, scorze di arancia dolce e amara, olio essenziale di camomilla, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: Analcolica

Gradi Plato: 6

Colore (EBC):



12-14

Grado di amaro (IBU): 20-22

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti

Botanic Blanche accompagna formaggi freschi anche erborinati, insalate leggere, carni bianche ed è ideale per essere assaporata all'aperitivo. Ottima per appagare i sensi dopo l'attività sportiva.

Formati

0,33L