



GARDEN

Alla vista, si presenta di un bel colore *tonaca di frate* scuro con schiuma compatta dalle sfumature castane. Al naso, note piacevoli di castagne arrostitite e di affumicato.

In bocca, ritornano subito i sentori di caldarroste accompagnati da note di amaretto e carruba. Una leggera astringenza porta ad un finale amaricato e torbato.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, malto affumicato, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 7%

Gradi Plato: 16

Colore (EBC): 40-42

Grado di amaro (IBU): 38-40

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Insaccati affumicati, formaggi saporiti di media stagionatura, carni rosse grigliate.

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

Garden è sconsigliata con:

Salumi: Speck IGP (Trentino Alto Adige), Mortandela (Trentino Alto Adige),

Formati

24L

