



ISAAC

Una *blanche* di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata, che al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore.

Si presenta poi, al palato, con una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi, in seguito, in un delicato equilibrio floreale e speziato. Questo porta ad un finale leggermente erbaceo lasciando il posto, in bocca, a un'esile e stuzzicante nota pepata.

Abbiamo chiesto a Simonmattia Riva - campione del mondo di Biersommelier a di raccontare Isaac -> [_LEGGI L'ARTICOLO](#)



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, **frumento**, miscela di spezie e scorze d'agrumi in proporzione variabile, luppolo, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 5%

Gradi Plato: 12,7

Colore (EBC): 6-8

Grado di amaro (IBU): 8-10

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Pesci delicati cotti anche delicatamente speziati, carni bianche, formaggi a pasta molle, mozzarelle.

Baladin è partner della guida *I Formaggi d'Italia* edita da Le Guide de L'Espresso.

Troverete indicati **per ognuno dei 91 formaggi recensiti un abbinamento con le nostre birre.**



Isaac è consigliata con: Mozzarella di Bufala Campana (Campania), Squacquerone di Romagna (Emilia Romagna), Stracciata (Molise), Giuncata (Puglia), Mozzarella di Gioia del Colle (Puglia).

Formati

0,33L

0,75L

1,5L

24L