



## METODO CLASSICO 2016

Il suo colore ambrato chiaro leggermente velato e la sua schiuma bianca fanno da preludio ad una birra davvero particolare. Al naso delicate note fruttate e di cereale accompagnate da sentori di caramello e lievi sfumature di agrume.

Al gusto si confermano le note olfattive, molto ricche seppur equilibrate, dove la componente calda e la frizzantezza esuberante contribuiscono a fare apprezzare, se pure al primo sorso possa sembrare leggermente dolce, il pieno valore di questa birra.

### Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **weizen**, grano saraceno, miscela di spezie in proporzione variabile, luppolo, zucchero, lievito.

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 10%

**Gradi Plato:** 19.5

**Colore (EBC):** 12-14

**Grado di amaro (IBU):** 10-12

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### Abbinamenti

Carne di agnello o capretto, frutti di mare, crostate classiche, piccola pasticceria.

**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.**

**Metodo Classico 2016 è consigliata con:** Salva Cremasco (Lombardia).

### Formati





0,75L

