METODO CLASSICO 60 MESI

Si presenta di colore giallo carico, quasi ramato. Schiuma di colore crema chiara con buona persistenza.

Al naso spicca un bouquet maestoso, alcolico, caldo e avvolgente con note resinose, vegetali e sentori di anice.

Gusto pieno e appagante. I sentori di cereale si accompagnano ad una naturale e brillante gassatura maturata nei tanti anni di rifermentazione in bottiglia. In chiusura, una fresca nota lascia la bocca pulita con piacevoli sentori di mandorla e un retrogusto delicatamente legnoso.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, **malto di frumento**, 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

Una birra con questo carattere può accompagnare egregiamente un petto d’anatra, il foie gras, formaggi stagionati e naturalmente, il panettone Baladin.

Formati

0,75L

© Copyright 2021 Baladin