



NORA

Questa birra davvero originale si presenta con il suo colore oro carico - o, più tecnicamente, ambrato con riflessi ramati - e lievemente velato e la sua schiuma fine. Un caleidoscopio di profumi che si amalgamano in un unico piacevole bouquet di note fruttate, resinose e legnose - oltre a una nota di incenso - sorprende ogni volta che si avvicina il bicchiere al naso.



In bocca spicca il cereale, che anticipa le note di albicocca, nocciola e miele. Un'esplosione di sapori che va a chiudersi con la freschezza della radice di zenzero e i leggeri sentori di agrume in un finale di spezie e malto.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 6,8%

Gradi Plato: 16,8

Colore (EBC): 16-18

Grado di amaro (IBU): 10-12

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Pesce cotto non grasso, carni bianche anche speziate, cucina etnica (cous cous, tajine o piatti asiatici), formaggi stagionati e dolci secchi.

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**.



Nora è consigliata con

Formaggi: Pecorino di Farindola (Abruzzo), Abbucciato Aretino (Toscana), Stelvio (Trentino - Alto Adige), Imbriago (Veneto).

Salumi: Salame Piemonte IGP (Piemonte - Liguria), Soppressa Vicentina DOP (Veneto), Capocollo di Suino razza Casertana (Campagna - Basilicata), Salame Sant'Angelo IGP (Sicilia - Sardegna)

Formati

0,33L

0,75L

1,5L

24L