



TERRE 2012

Si presenta di colore ambra scuro con toni rosso rubino, limpida e piatta. Al naso netti sentori di legno, frutta cotta e caramello e, in seconda battuta, marzapane e castagne. In bocca, si confermano le note di caramello e di frutta cotta che si fondono con i toni vagamente liquorosi e di frutta sciropata nel corpo caldo e avvolgente.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, riso nerone, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 11%

Gradi Plato: 16

Colore (EBC): 37 – 39

Grado di amaro (IBU): 25 – 27

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Dolci e pasticceria secca, Pastiera napoletana, Cannoli siciliani, Chebakia marocchino, frutta secca.

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.**

Terre 2012 è consigliata con: Canestrato di Moliterno (Basilicata), Casécc (Marche).

Formati

0,50L

