



## TERRE 2014

Alla vista si presenta con un bel colore ambrato scuro dai riflessi rosso rubino, limpida e senza schiuma, piatta.

Al naso la scena è dominata dal profumo di vaniglia e toffee, ma una volta scaldatasi, i profumi si evolvono verso sentori di frutta cotta e note agrumate e vinose.

Al gusto spiccano il caramello e la frutta cotta che anticipano leggere note astringenti ed acidule riconducibili a toni di mela verde coperti comunque dal calore alcolico e da un finale lievemente pepato.

### Ingredienti

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

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 13,5%

**Gradi Plato:** 27

**Colore (EBC):** 36-38

**Grado di amaro (IBU):** 27-29

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C

### Abbinamenti

Frutta secca, pasticceria e dolci secchi, cioccolato fondente da 70% in su. Si accompagna degnamente anche ad un buon sigaro cubano morbido.

**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 2014 è consigliata con:**





**Formaggi:** Canestrato di Moliterno (Basilicata), Casécc (Marche).

**Salumi:** Soppressata di Calabria DOP (Calabria), Soppressata (Campania - Basilicata),

**Formati**

0,50L