



NAZIONALE

De couleur jaune intense, cette bière présente un voile très délicat et une mousse fine et blanche qui persiste longuement. Ses arômes délicats sont un exemple d'équilibre entre les parties fruitées, herbacées et maltées et lui confèrent un arôme qui invite à la boire en vertu de sa légèreté. Lorsque l'on boit la Nazionale, on comprend bien vite qu'il s'agit d'un petit chef-d'œuvre d'éléments gustatifs individuels imbriqués les uns dans les autres.

Ses notes de camomille et d'agrumes, équilibrées par la délicate amertume du houblon italien - récolté dans nos propres houblonnières et cultivé directement par Baladin - en font une bière tout simplement complexe. Une bière propre et qui se boit toute seule, qui ravira le palais de ceux qui veulent bien boire et sans compromis.



Ingrédients

Eau des Alpes Maritimes, Malt d'orge de nos champs en Basilicate et Pouilles – Italie, Houblon de nos champs à Piozzo et Busca – Italie, Épices des régions du centre et du sud de l'Italie, Levure cultivée dans la brasserie de Piozzo – Italie.

Eau, **malt d'orge de nos champs**, mélange d'épices et d'écorces d'agrumes dans des proportions variables, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 6,5%

Plato grade: 13,6

Couleur (EBC): 10-12

Niveau d'amertume (IBU): 30-32

Température de dégustation: 6-8 °C

Appariements

Il s'agit d'une bière résolument transversale et très polyvalente. Elle accompagne à ravir les hamburgers, une bonne pizza, un poulpe aux pommes de terre ou des raviolis, ainsi que les fromages à pâte molle ou moyennement affinés. C'est vraiment une bière qui offre mille possibilités.



Formats

0,33L

0,75L

24L