



BALADIN ITALIAN ALLEY

Di colore giallo paglierino, questa birra si presenta limpida con schiuma fine, bianca, di media persistenza. I suoi profumi in ottimo equilibrio tra le note erbacee, a tratti floreali, e quelle agrumate (con un leggerissimo accenno di crosta di pane) invitano alla bevuta. La leggerezza si conferma in bocca - complice anche il basso grado alcolico - in assonanza con i toni delicati del luppolo e, anche se in misura minore, del cereale, accompagnati da note agrumate e floreali. Una birra beverina dal corpo leggero, pulita e fresca, che invita a farne lunghe e gustose sorsate.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, luppolo, miscela di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 4,8%

Gradi Plato: 12

Colore (EBC): 10-12

Grado di amaro (IBU): 27-30

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti

È una birra molto versatile. La si può abbinare a focacce, hamburger, pasta e allo street food in generale. Ottima con formaggi leggeri o insalate gustose.

Formati

24L

