



## LUNE 2012

Si presenta di un bel colore ramato chiaro, è limpida e senza schiuma. Al naso, equilibrate note mielate e di vaniglia oltre ad accenni di frutta secca. In bocca, sentori leggermente aciduli ben bilanciati da delicate sfumature vinose, unite a toni di mandorla e frutta cotta. Il finale ne sottolinea il calore e la piacevolezza.

### Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **farro**, luppolo, lievito.

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 11,5%

**Gradi Plato:** 25

**Colore (EBC):** 32

**Grado di amaro (IBU):** 16

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### Abbinamenti

Frutta secca, pasticceria e dolci secchi, cioccolato fondente da 70% in su.

**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.**

**Lune 2012 è consigliata con:** Caciofiore Aquilano (Abruzzo), Vézzena (Trentino - Alto Adige).

### Formati

0,50L

