



METODO CLASSICO 2017

Si presenta di colore ambrato chiaro e schiuma bianca. Al naso si evidenziano subito note di miele, cuoio, legno e delicatissimi sentori di affumicato.

In bocca apre subito la dolcezza del malto che si chiude però in una piacevole secchezza bilanciata ad una leggera acidità minerale che rinfresca e rende la bevuta decisamente invitante, a dispetto dei suoi 10 gradi alcolici.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **weizen**, grano saraceno, miscela di spezie in proporzione variabile, luppolo, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 10%

Gradi Plato: 19.5

Colore (EBC): 12-14

Grado di amaro (IBU): 10-12

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Carne di agnello o capretto, frutti di mare, crostate classiche, piccola pasticceria, panettone Baladin.

Baladin è partner della guida *I Formaggi d'Italia e I Salumi d'Italia* edita da Le Guide de L'Espresso . Troverete indicati per ognuno dei 91 formaggi recensiti e dei 65 salumi un abbinamento con le nostre birre.

Metodo Classico 2017 è consigliata con

Formaggi: Salva Cremasco (Lombardia).

Salumi: Jambon de Bosses IGP (Valle d'Aosta), Salame di Varzi DOP (Lombardia), Culatello di Zibello DOP (Emilia Romagna), Strolghino (Emilia Romagna).

Formati

0,75L

