



METODO CLASSICO 36 MESI

Si presenta di colore ambrato chiaro e schiuma leggera di colore bianco velato.

Al naso stupisce per la freschezza e l'intensità delle note floreali e balsamiche di anice, accompagnate da sentori di miele del cereale e profumi di legno.

In bocca risulta ricca di sapore con un ingresso di cereale che si accompagna ad intense note speziate di Angelica che richiamano l'anice e un finale avvolgente, quanto delicato, in cui emergono sfumature legnose, tostate, quasi di tabacco, dettate dal passaggio in botte di legno.

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

Perfetta per accompagnare la pasticceria secca e i lievitati come il panettone Baladin.

Formati

0,75L

