





NAZIONALE LUPPOLO FRESCO 2025

Il colore giallo brillante, si accompagna ad una schiuma bianca fine e persistente.

Al naso spicca una nota fruttata accompagnata da un leggero sentore erbaceo che si completa nei profumi di cereale rendendo, questa versione, ancor più fresca dell'originale.

All'assaggio, l'utilizzo di 3 varietà aromatiche di luppolo fresco in fiore, coltivato in Italia, nei campi piemontesi, aggiunge valore al bouquet di aromi di Nazionale. L'ingresso fruttato si fonde con una decisa nota erbacea e amaricante, fresca e piacevole, si completa con un fine retrogusto che esalta tutti gli ingredienti e per contrasto, rende ancora più evidente il sapore del malto d'orzo. Seppur meno secca, rimane fantastica la sua freschezza.



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo dei nostri campi**, luppolo italiano, miscela di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 6%

Gradi Plato: 13,6

Colore (EBC): 10-12

Grado di amaro (IBU): 30-32

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Perfetta bevuta come aperitivo, mantiene la caratteristica di essere facilmente abbinabile a qualunque tipo di piatto salato.

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**.

Nazionale Luppulo Fresco è consigliata con: Strachitunt (Lombardia), Graukase (Trentino - Alto Adige), Monte Veronese (Veneto).

Formati

24L