NAZIONALE LUPPOLO FRESCO 2026

Colore giallo paglierino con un cappello di schiuma di colore panna, mediamente persistente.

Al naso note fresche e resinose con sentori erbacei. All'assaggio, l'utilizzo di 4 varietà (Cascade, Chinook, Comet, Cashmere) aromatiche di luppolo fresco in fiore, coltivato in Italia, nei campi piemontesi, aggiunge valore al bouquet di aromi di Nazionale. L'ingresso maltato si fonde con gli esteri fruttati del lievito e con piacevoli note erbacee. Il finale è si caratterizza con una nota amara molto contemporanea.

Saranno prodotte solamente 3.000 lattine di Nazionale luppolo fresco 2024 per consentirne un rapido consumo che permetterà di gustare la birra in tutta la sua freschezza di aromi.

ARTIGIANALE 100% ITALIANA

Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di Nazionale:

- Acqua delle Alpi Marittime
- Malto d'orzo dei nostri campi in Basilicata e Puglia – Italia
- Luppolo dei nostri campi di Piozzo e Busca – Italia
- Spezie dalle regioni del centro-sud d'Italia
- Lievito coltivato nel birrificio di Piozzo – Italia

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

© Copyright 2026 Baladin

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

Formati

0,33L

© Copyright 2026 Baladin