



## NORA

Questa birra davvero originale si presenta con il suo colore oro carico - o, più tecnicamente, ambrato con riflessi ramati - e lievemente velato e la sua schiuma fine. Un caleidoscopio di profumi che si amalgamano in un unico piacevole bouquet di note fruttate, resinose e legnose - oltre a una nota di incenso - sorprende ogni volta che si avvicina il bicchiere al naso.

In bocca spicca il cereale, che anticipa le note di albicocca, nocciola e miele. Un'esplosione di sapori che va a chiudersi con la freschezza della radice di zenzero e i leggeri sentori di agrume in un finale di spezie e malto.



### Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, **grano Triticum monococco Hammurabi**, luppolo, miscela di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, zucchero, lievito.

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 6,8%

**Gradi Plato:** 16,8

**Colore (EBC):** 16-18

**Grado di amaro (IBU):** 10-12

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### Abbinamenti

Pesce cotto non grasso, carni bianche anche speziate, cucina etnica (cous cous, tajine o piatti asiatici), formaggi stagionati e dolci secchi.

**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.**

**Nora è consigliata con**

**Formaggi:** Pecorino di Farindola (Abruzzo), Abbucciatto Aretino (Toscana), Stelvio (Trentino - Alto Adige), Imbriago (Veneto).

**Salumi:** Salame Piemonte IGP (Piemonte - Liguria), Soppressa Vicentina DOP (Veneto), Capocollo di Suino razza Casertana (Campagna - Basilicata), Salame Sant'Angelo IGP (Sicilia - Sardegna)



## Formati

0,33L  
0,75L  
1,5L  
24L