



OPEN WHITE

Open White è una birra di colore giallo carico con una schiuma bianca, fine e persistente e di buona aderenza. I suoi profumi sono dominati, in prima battuta, da toni di cereale che vengono soppiantati quasi subito da note vegetali di caffè verde, o di ramo appena decorticato.

Piano piano, con l'aumentare della temperatura, compare anche una sfumatura speziata. In bocca il gusto è in primis di cereale, affiancato poi da delicate note agrumate che si bilanciano con un lieve amaro che ricorda la parte bianca degli agrumi e una leggera speziatura. In chiusura, note di frutta a pasta gialla e una lieve pepatura rinfrescano la bevuta.



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, **frumento**, luppolo, miscela di spezie e scorze d'agrumi in porzione variabile, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 5%

Gradi Plato: 12.7

Colore (EBC): 6-8

Grado di amaro (IBU): 10-12

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Pesce crudo e grigliato, carni bianche, fritti leggeri, formaggi vaccini freschi e semi stagionati, mozzarelle.

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.**

Open White è consigliata con

Formaggi: Ravaggiolo (Emilia Romagna), Burrata di Andria (Puglia).

Salumi: Coppa di Parma IGP (Emilia Romagna).



Formati

0,33L

0,75L

24L