



## OPERA

Nel calice si presenta di color rame intenso, ravvivato da un fine perlage e con un cappello di schiuma leggera ed evanescente, di tonalità bianco velato. Al naso, evidenti sentori di pasticceria e di panettone candito, resi piacevolmente freschi da una nota balsamica di aceto di birra, delicato e profumato di cereale.

Al primo sorso stupisce per la sua pulizia e complessità di aromi. La nota acetica si presenta immediatamente accompagnata da dolci sentori di paste secche e di malto. In chiusura, a completare il percorso, si giunge ad una perfetta e pulita sfumatura amaricata, leggermente tannica e legnosa, riconducibile alle botti in cui l'aceto di malto è stato lungamente affinato.

Opera si presta ad una grande esperienza gustativa data dall'unione di due prodotti della terra italiana: la birra artigianale Baladin e l'aceto di malto (da birra Baladin) affinato, in botti di rovere e acacia, nell'acetaia San Giacomo di Novellara.

**Nota tecnica:** Opera non è una birra rifermentata in bottiglia. A differenza delle birre in bottiglia di Baladin, Opera, per ragioni tecniche, non subisce il processo di seconda fermentazione al fine di evitare un eccessivo sviluppo della componente acetica. La birra di base viene unita all'aceto di birra a due giorni circa dal termine della fermentazione alla temperatura di 25°C. Questo consente di poter sfruttare la CO<sub>2</sub> (anidride carbonica) prodotta durante il processo fermentativo, per saturare il tino di fermentazione ed inibire, di conseguenza, la crescita degli acetobatteri, presenti nell'aceto. Al termine della fermentazione, la birra viene travasata in un tino di maturazione per tre settimane alla temperatura di 0°C. Questo periodo di riposo, durante il quale vengono fatti accurati spurghi, permette una naturale chiarificazione e l'eliminazione della biomassa residua (fecce). Al momento del confezionamento, non vengono aggiunti zuccheri né lieviti necessari per la rifermentazione, concentrando l'attenzione a non avere ossigeno residuo all'interno delle bottiglie che causerebbe lo sviluppo degli acetobatteri.

## Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **aceto di malto**(da birra Baladin), luppolo, lievito.

## Caratteristiche

**Grado alcolico:** 8,6%

**Gradi Plato:** 20

**Colore (EBC):** 30-34

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

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C





## Abbinamenti

Una birra definita gastronomica ha l'ambizione di lasciare libera interpretazione allo chef sul consiglio. Le sue note aromatiche le permettono di accompagnare il quinto quarto come dolci cremosi.

## Formati

0,75L