



ROCK'N'ROLL

Una birra dalla schiuma bianca e fine di lunga persistenza, Rock'n'Roll si presenta di color giallo carico con una lieve velatura omogenea. Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore.

In bocca, come in una moderna commedia musicale, il cereale canta le sue dolci note mentre l'*ensemble* di pepe, spezie e luppoli lo sostengono in un deciso controcanto corale.



ARTIGIANALE 98,97% ITALIANA

Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di Rock'n'Roll:

- Acqua delle Alpi Marittime
- Malto d'orzo dei nostri campi in Basilicata e Puglia – Italia
- Luppolo dei nostri campi di Piozzo e Busca (Piemonte) – Italia
- Lievito coltivato nel birrificio di Piozzo (Piemonte) – Italia

Non italiane

- Luppolo 0,95% – USA
- Spezie (pepe) 0,08% – India e Brasile

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, luppolo, spezia in proporzione variabile, zucchero, lievito

Caratteristiche

Grado alcolico: 7,5%

Gradi Plato: 16,8

Colore (EBC): 12-14

Grado di amaro (IBU): 42-44

Temperatura di servizio: 8-10 °C



Abbinamenti

Carni saporite e alla griglia, salumi, fritti leggeri e formaggi a media stagionatura.

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.

Rock'n'Roll è consigliata con

Formaggi: Pecorino Amatriciano dei Monti della Laga (Lazio), Murazzano (Piemonte).

Salumi: Salsiccia di Calabria DOP (Calabria), Speck IGP (Trentino Alto Adige), Salame Ungherese (Lombardia), Lardo d'Arnad DOP (Valle D'Aosta).

Formati

0,33L

0,75L

24L