



TERRE 2014

Alla vista si presenta con un bel colore ambrato scuro dai riflessi rosso rubino, limpida e senza schiuma, piatta.

Al naso la scena è dominata dal profumo di vaniglia e toffee, ma una volta scaldatasi, i profumi si evolvono verso sentori di frutta cotta e note agrumate e vinose.

Al gusto spiccano il caramello e la frutta cotta che anticipano leggere note astringenti ed acidule riconducibili a toni di mela verde coperti comunque dal calore alcolico e da un finale lievemente pepato.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, riso nerone, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 13,5%

Gradi Plato: 27

Colore (EBC): 36-38

Grado di amaro (IBU): 27-29

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti

Frutta secca, pasticceria e dolci secchi, cioccolato fondente da 70% in su. Si accompagna degnamente anche ad un buon sigaro cubano morbido.

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.

Terre 2014 è consigliata con:

Formaggi: Canestrato di Moliterno (Basilicata), Casécc (Marche).

Salumi: Soppressata di Calabria DOP (Calabria), Soppressata (Campania - Basilicata),

Formati

0,50L

