



TERRE 2016

Alla vista si presenta di colore ambrato scuro, lievemente opalescente, senza schiuma e priva di gassatura.

Al naso spicca una nota alcolica con sfumature di vino rosso dai profumi intensi e sentori legnosi di barrique.

All'assaggio si caratterizza per una secchezza tannica che contrasta piacevolmente con una fresca nota acida; spiccano sentori di frutta rossa, ciliegie, sotto spirito. La chiusura è finemente minerale e leggermente astringente.

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

