



WAYAN

Questa *saison* dal colore giallo carico lievemente velato si presenta con una schiuma fine, persistente, di un bel crema chiarissimo. I suoi profumi, molto complessi, ti trasportano all'istante tra distese di campi in fiore per farti dolcemente planare su una piana di timo e rosmarino.

I sentori vegetali si stemperano in un delizioso floreale che chiude, non appena sopraggiunge il calore, su note decise di pepe macinato. In bocca è una vera e propria allegoria di sapori che vanno dal dolce del malto all'agrumato, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe che invitano a una seconda piacevole bevuta, e a una terza, una quarta...



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo, farro, malto di frumento, frumento, segale**, luppolo, miscela di spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche in proporzione variabile, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 5,8%

Gradi Plato: 14,5

Colore (EBC): 8-10

Grado di amaro (IBU): 8-10

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Ostriche, molluschi, gamberi o pesce crudo in genere, carni speziate bianche e rosse, cucina etnica, formaggi vaccini mediamente stagionati.

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.

Wayan è consigliata con

Formaggi: Caprino stagionato (Basilicata), Marzolina (Lazio), Taleggio (Lombardia), Robiola di Roccaverano (Piemonte), Vastedda della Valle del Belice (Sicilia), Puzzone di Moena (Trentino - Alto Adige).

Salumi: Salame di Sant'Olcese (Piemonte - Liguria), Ciccioli (Emilia Romagna), Salame Piacentina DOP (Emilia Romagna), Pancetta di Calabria (Calabria).



Formati

0,33L

0,75L

1,5L

24L