



## ZUCCA

Una birra dal bel colore giallo aranciato carico, proprio come la polpa della zucca, e con una schiuma corposa fine e persistente dai riflessi arancio. I profumi, mano a mano che la birra aumenta la sua temperatura, si spostano dal cereale al fruttato: quest'ultimo derivante dalla polpa di zucca usata nel produrla e da piccoli sentori di mandarino appena sbucciato.

Al gusto, quello che all'olfatto rimane come un rumore di fondo, spicca più facilmente: l'agrumato si fonde, dunque, bene con i sentori di zucca conferendo alla birra una freschezza che si equilibra con la dolcezza tipica delle *Pumpkin Ale* ma anche di certe torte di italica memoria.



### Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, zucca (17% sul prodotto), miscela di spezie in porzione variabile, luppolo, zucchero, lievito

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 7%

**Gradi Plato:** 15,9

**Colore (EBC):** 26-28

**Grado di amaro (IBU):** 11-13

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### Abbinamenti

Selvaggina con cotture delicate, ravioli e primi piatti a base di zucca, dolci alla zucca e amaretti.

**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.**

**Zucca è consigliata** con

**Formaggi:** Pecorino Crotonese (Calabria), Montasio (Friuli Venezia Giulia), Prescinseua (Liguria).

**Salumi:** Salama da sugo IGP (Emilia Romagna)



## Formati

0,33L

24L