



ACQUA DI LUPPOLO

Boisson sans alcool conçue pour les amateurs de houblon. Chaque bouteille contient l'équivalent de six cônes de houblon.

Au nez, elle offre la même sensation que lorsque l'on frotte entre les mains une fleur de houblon fraîche, capable de libérer un arôme intense de lupuline. La variété choisie est le Cashmere, cultivé dans le Piémont, dont la note résineuse évoque les zestes d'agrumes, l'ananas et la noix de coco.

En bouche, de remarquables nuances amères et rafraîchissantes se dévoilent, accompagnées de notes de pamplemousse. Le résultat d'un équilibre parfait entre houblon, absinthe, quinine et une délicate touche aromatique de citron.

L'Acqua di Luppolo naît d'une rencontre entièrement piémontaise — plus précisément de la province de Cuneo. L'eau S.Bernardo, provenant de la source de Garessio, s'unit au houblon cultivé dans les champs de Busca, également dans la province de Cuneo, où se trouve le Birrificio Agricolo Baladin.

L'eau pure de la famille Biella devient ainsi l'élément essentiel de la créativité de Teo Musso. Le résultat ? Un produit inédit, conçu pour rendre hommage aux amateurs de bière artisanale.

L'Acqua di Luppolo est proposée avec six étiquettes de couleurs différentes, mais avec le même goût.

Appariements

Laissez-vous séduire par ses arômes en la dégustant nature.

Ou essayez le cocktail alcoolisé « Paloma Hop », qui associe l'Acqua di Luppolo au distillat de bière Esprit Baladin: une expérience sensorielle unique, capable de vous captiver par son parfum riche et son goût inimitable.

Formats

0,33L

