



ESPRIT BALADIN

Serie limitata del distillato di birra Baladin al quale è stato aggiunto, con il procedimento di luppolatura a freddo, il luppolo italiano in fiore proveniente dalle nostre coltivazioni piemontesi. Limpido e di colore paglierino, pur mantenendo la morbidezza del distillato originario, presenta delicate note erbacee leggermente amaricate.

LA STORIA

Sperimentare attraverso la birra... Anche in questo caso Teo dimostra di non avere limiti alla sua voglia di provare e di *osare*: perciò all'Esprit de Noël si va ad affiancare, nel Dicembre del 2013, l'*Esprit Baladin* prodotto con infusione - successiva alla distillazione - di luppolo a freddo. Il risultato? un nuovo prodotto d'eccellenza nato dalla birra e dalla creatività di mastro Teo.

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 40 %

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamenti

Siediti in un posto tranquillo, prendi un TEKU, fermati per un attimo ad osservare questo distillato di birra e il suo colore che ricorda l'ambra antica e apprezzane ogni singolo profumo che scaturisce dal bicchiere: questo è il miglior modo per degustare Esprit Baladin. Servilo a fine pasto ai tuoi commensali per chiudere la serata con un tocco di classe.

Formati

0,50L

