

OPEN WHITE

OPEN WHITE

Interpretazione Baladin delle birre di frumento. Schiuma pannosa. Al naso si sprigionano gradevoli profumi di agrumi, lievito e frumento. Corpo delicato e ben bilanciato per favorirne la bevibilità. In bocca si propone molto fresca e saporita di note di agrumi e coriandolo; la parte amaricata è data da un uso equilibrato di luppolo e radice di genziana, quest'ultima utilizzata in infusione a freddo.

FORMATI

3.3 33 cl.

Standard 75 cl.

KeyKeg 30 litri

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 5%

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 12,7

Colore: EBC 9

Grado di amaro: IBU 10

Temperatura di servizio: 10/12° C



ABBINAMENTI

Aperitivo ideale, ottima per dissetarsi o per accompagnare antipasti di verdure, formaggi freschi o pesce.