



**BIRRA NATURALE
NON PASTORIZZATA
CONSERVARE A TEMPERATURE
INFERIORI A 30°C**



>> OPEN WHITE: (BIRRA DI FRUMENTO)

Interpretazione Baladin delle bianche belga. Di colore chiaro, tendente all'albicocca e con una naturale e ricercata torbidità dovuta al lievito in sospensione. 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. Ideale per l'aperitivo, per dissetarsi o per accompagnare antipasti di verdure, formaggi freschi e il pesce.

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

Formati disponibili:

>> 33 CL bottiglia

>> 75 CL bottiglia

>> 30 L KeyKeg

Shelf life:

>> Bottiglia: 24 mesi

>> KeyKeg: 6 mesi

Attenzione: Open White è una birra viva, non pastorizzata e richiede di essere conservata a temperature inferiori ai 30°, per mantenere inalterate le sue elevate qualità organolettiche. I fusti iniziati mantengono la loro massima freschezza per un periodo di 6 giorni ed è preferibile conservarli in cella refrigerata.

**BIRRA NATURALE
NON PASTORIZZATA
CONSERVARE A TEMPERATURE
INFERIORI A 30°C**



>> OPEN GOLD: (AMERICAN PALE ALE)

Solo acqua, malto, luppolo e lievito. Niente altro! Perché? Perché per rappresentare un progetto semplice occorre una birra semplice. E perché per rappresentare un progetto innovativo occorre una birra innovativa. Ecco allora nascere la OPEN GOLD una birra dal carattere “forte” e al tempo stesso delicatamente accattivante, questa birra, la prima open source in Italia, è entrata così, pian piano, nei cuori (e soprattutto nelle gole...) degli amanti del buon bere, sano e consapevole. Di colore oro carico, si propone con una schiuma cremosa e compatta. Al naso si ritrova l’agrumato dei luppoli americani. In bocca sono evidenti gli spunti agrumati di pompelmo che ben si accompagna al piacevole aroma amarognolo del luppolo.

NOTE TECNICHE:

Grado alcolico: 7,5%

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 16,8

Colore: EBC 27

Grado di amaro: IBU 43

Temperatura di servizio: 10/12°C

Formati disponibili:

>> 33 CL bottiglia

>> 75 CL bottiglia

>> 30 L KeyKeg

Shelf life:

>> Bottiglia: 24 mesi

>> KeyKeg: 6 mesi

Attenzione: Open Gold è una birra viva, non pastorizzata e richiede di essere conservata a temperature inferiori ai 30°, per mantenere inalterate le sue elevate qualità organolettiche. I fusti iniziati mantengono la loro massima freschezza per un periodo di 6 giorni ed è preferibile conservarli in cella refrigerata.

**BIRRA NATURALE
NON PASTORIZZATA
CONSERVARE A TEMPERATURE
INFERIORI A 30°C**



>> OPEN AMBER: (AMERICAN PALE ALE)

Una birra che unisce le caratteristiche dei malti caramello e ambrati con gli aromi dei luppoli americani. Nasce così un'esplosione di gusto equilibrato dove spicca il biscotto dei cereali e i sentori di frutta secca bilanciati dalle note di amaro e dai profumi aromatici del luppolo. Il corpo è buono ma non eccessivo per garantirne una facile bevibilità. La schiuma è consistente e pannosa. Perfetta con la carne e il formaggio stagionato.

NOTE TECNICHE:

Grado alcolico: 7,5%

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 16,8

Colore: EBC 33

Grado di amaro: IBU 43

Temperatura di servizio: 10/12°C

Formati disponibili:

>> 33 CL bottiglia

>> 75 CL bottiglia

>> 30 L KeyKeg

Shelf life:

>> Bottiglia: 24 mesi

>> KeyKeg: 6 mesi

Attenzione: Open Amber è una birra viva, non pastorizzata e richiede di essere conservata a temperature inferiori ai 30°, per mantenere inalterate le sue elevate qualità organolettiche. I fusti iniziati mantengono la loro massima freschezza per un periodo di 6 giorni ed è preferibile conservarli in cella refrigerata.