



BALADIN NAZIONALE

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza.

Nel momento in cui si beve, *Nazionale* si rivela un piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano - raccolto dai luppoli di proprietà e coltivati direttamente dal Birreria Baladin - la rendono *semplicemente complessa*. Una birra pulita e beverina che soddisfa certamente il palato di chi desidera bere bene *senza se e senza ma*.



ARTIGIANALE 100% ITALIANA

Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di Nazionale:

- Acqua delle Alpi Marittime
- Malto d'orzo dei nostri campi in Basilicata e Puglia – Italia
- Luppolo dei nostri campi di Piozzo e Busca – Italia
- Spezie dalle regioni del centro-sud d'Italia
- Lievito coltivato nel birreria di Piozzo – Italia

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo dei nostri campi**, luppolo italiano, miscela di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 6,5%

Gradi Plato: 13,6

Colore (EBC): 10-12

Grado di amaro (IBU): 30-32

Temperatura di servizio: 6-8 °C



Abbinamenti

È una birra decisamente trasversale e molto versatile. La si può abbinare a un hamburger, una buona pizza, un polpo con patate o a dei ravioli, passando per formaggi a pasta molle o mediamente stagionati. Davvero una birra che offre mille possibilità.

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.

Nazionale è consigliata con

Formaggi: Formaggio Asino (Friuli Venezia Giulia), Robiola della Val Bormida (Liguria), Provolone Valpadana (Lombardia), Caciofiore di Columella (Lazio), Formai De Mut (Lombardia), Raschera (Piemonte), Provola dei Nebrodi (Sicilia), Caciocavallo Ragusano (Sicilia), Morlacco del Grappa (Veneto).

Salumi: Porchetta di Ariccia IGP (Lazio), Prosciutto Amatriciano (Lazio), Prosciutto di Sauris IGP (Friuli Venezia Giulia), Prosciutto Veneto Iberico Euganeo DOP (Veneto),

Formati

24L