Birrificio Baladin lancia Sud, 100% italiana tributo alle terre del sud

baladin-sud-928b9cb5

Sud di Baladin nasce per ringraziare le terre del sud d'Italia, fonte di preziose materie prime.

Birra 100% italiana, è stata definita da Teo Musso come una "**Italian Mediterranean Ale**" ispirandosi, nel crearla, ai sapori e ai profumi che puntualmente gli si presentano ripensando ai viaggi in quelle terre ricche di colori, calore, sole e accoglienza. Un vero e proprio viaggio attraverso gli ingredienti che nel loro mix raccontano la Basilicata, la Puglia, la Campania, la Calabria e la Sicilia in un incontro simbolico con le terre del nord rappresentate da Piozzo, l'acqua delle Alpi Marittime e il lievito selezionato e prodotto all'interno del birrificio che unisce, completando quasi magicamente, l'insieme degli ingredienti.

Sud di Baladin fa parte del progetto "**Dalla Terra alla Birra**" che richiama l'impegno Baladin ha promuovere una birra artigianale prodotta esclusivamente con materie prime nazionali.

La birra

Birra giallo opalescente e schiuma bianca, si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. In bocca tornano gli aromi agrumati, ben equilibrati con i sentori di cereali che si fondono alle delicate note di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin.

Nell'insieme una birra fresca, di facile bevuta seppur di carattere che si esalta a mano a mano che sale di temperatura fino a sprigionare sorprendenti sentori di miele d'arancio.

Abbinamenti consigliati

Si beve bene e si accompagna a carni bianche, pesce alla griglia, carpacci di pesce bianco (spigola, orata e ricciola) o a crostacei crudi. Può essere interessante accostarla a primi leggeri come un risotto al limone o a dei tagliolini alle erbe. Non disdegna essere abbinata anche a fritti leggeri, formaggi freschi insieme a composte d'agrumi e miele di arancio.

L'origine degli ingredienti

• Cereali (orzo e frumento) - Basilicata e Puglia
• Agrumi (limone, arancia, mandarino e bergamotto): Puglia, Calabria, Sicilia e Campania
• Coriandolo: Marche
• Luppolo: Piemonte
• Acqua delle Alpi Marittime
• Lievito coltivato nel birrificio Baladin (Piozzo – Cuneo – Piemonte)

Sud di Baladin sostiene la filiera agricola italiana. Baladin oltre ad essere un birrificio agricolo, promuove da sempre l'uso di materie prime italiane e partecipa attivamente all'attività del Consorzio Birra Italiana nato con l'intento di valorizzare la filiera agricola italiana per i birrifici artigianali.

Dati tecnici

Plato = 12,7
Ibu = 10 - 12
Ebc = 6 - 8
Alcool = 4.5 % vol.
Temp. di servizio = 8/10°C
Formato: lattina da 33 CL e fusto Polykeg 24 L