

## Baladin Metodo Classico Riserva

**Proefnotitie:** Een uniek bier gemaakt volgens 'méthode traditionnelle'. Lichte amberkleur met witte volle schuimlaag. Aroma's van fruit en granen die gepaard gaan met tonen van karamel en citrus. De smaak is mooi in balans.

**Specificaties:**

**Producent** Baladin  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Piemonte  
**Sluiting** Kroonkurk  
**Categorie** Bier  
**Alcoholpercentage** 10%



**Smaakprofiel:** Sprankelend, citrus, granen

**Productieproces:** De bieren van Baladin zijn uniek omdat deze niet worden gefilterd, niet worden gepasteuriseerd en ondergaan de tweede gisting op de fles. Bij de Metodo Classico wordt dit proces tot het uiterste doorgevoerd met als doel een uniek bier te creëren. In samenwerking met de wijnmaker van Fontanafredda en een team oenologen uit Barolo is dit bier ontwikkeld op dezelfde wijze als champagne. Het bier ligt 18 maanden in de kelders en is, na het elimineren van het overtollige gist, gebotteld in zware flessen. Dit is nodig om de druk te weerstaan. De Metodo Classico fles is een eerbetoon de eerste fles die Teo Musso gebruikte in 1997 toen hij zijn eerste bier Isaac bottelde.

**Bier & spijs:** Lamsvlees, schelpdieren en bij zoete desserts met cake en patisserie.

**Achtergrondinformatie:** Baladin wordt in de Langhe, ten zuiden van Turijn, geproduceerd in het dorpje Piozzo. Hier kan de productie bekeken worden en het bier worden geproefd. Baladin heeft drieëntwintig soorten bier met namen als Isaac en Nazionale. Eigenaar Teo Musso begon in de jaren tachtig met het ontwikkelen van bier vanuit zijn ouderlijk huis. Theo produceert op 78 hectare zijn eigen ingrediënten en voor energie vertrouwt hij op de zon. De gehele producten vindt plaats in Italië. Teo is ervan overtuigd dat dit bier je zal verbazen en je verliefd wordt bij de eerste slok. "Metodo Classico" is een uitdaging, een nieuwe ervaring en een manier om zijn creaties te verbeteren in de complexe wereld van fermentatie.