



Baladin Nazionale

Siden 1996 har Baladin øl været synonym med italiensk håndlavet øl. De første flaskeøl – Super og Isaac – er gradvist blevet efterfulgt af mange andre, som har tiltrukket et stigende antal forbrugere i Italien og udlandet. Takket være stor kreativitet og engagement, bliver Baladins håndlavede øl nu serveret i de mest raffinerede restauranter og indgår i sortimentet hos de bedste pubber og butikker. Baladins konstante og ustoppelige søgen efter nye ingredienser og produktionsmetoder betyder, at bryggeriet altid tilbyder de bedst mulige produkter.

Nazionale er den første 100 % italiensk øl lavet med italienske råvarer. Den er brygget på humle, der dyrkes i Cussanio, blot et par kilometer væk fra Baladins bryggeri.

Det er en bevidst enkel øl, der er lavet på italiensk vand, byg malt, humle, gær og de to italienske krydderier bergamot og koriander, der kombineres for at skabe harmoni og originalitet. Nazionale er en øl, der er brygget på mere eller mindre dristige kombinationer, men endnu vigtigere markerer den et vendepunkt i den italienske produktion af håndværksøl.

Denne øl bør serveres ved en temperatur på 8-10 grader.

Nazionale er fremragende som aperitif og går godt med mange forskellige retter.

Priser

- Bedste bryggeri i Italien, 2016 på www.ratebeer.com
- Guld i kategorien "Blond Beers, top fermentation, low ABV, of Belgian inspiration" ved "Birra dell'anno 2017"
- Sølv ved Meininger International Craft Beer Award 2016
- Årets bryggeri i Italien i 2013, 2014 og 2017 ved "Birra dell'anno"

Producent:	Baladin
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Type:	Specialøl
Øltype:	Blonde
IBU:	29
EBC farve:	10



Plato / Start: 13,6
Volumen: 33 cl
Kolli: 12