Baladin Bianca d'Autunno, la nuova birra in edizione speciale in fusto

baladin-bianca-dautunno-60bd77e1

Elia Barozzi è l'homebrewer che ha vinto il **campionato italiano di homebrewing 2018**. La competizione viene organizzata da anni dal **Movimento Birrario Italiano MoBi**, un'associazione culturale indipendente, costituita da consumatori, degustatori, appassionati e homebrewers che ha lo scopo di promuovere la conoscenza della birra di qualità. A giudicare, una giuria, sovente internazionale, di esperti.

Baladin da anni supporta il campionato di homebrewing ospitandone una tappa chiamata **La Guerra dei Cloni** – dovendo i concorrenti ispirarsi ad una specifica birra cercando di riprodurla – giunta alla sua decima edizione e offrendo in palio il premio più ambito: poter riprodurre una birra nell'impianto di Piozzo da 5.000 litri lavorando assieme ai mastri birrai Baladin. Il premio viene assegnato al vincitore della tappa piozzese e al vincitore del campionato.

Elia ha proposto di lavorare su di una birra di frumento, ad alta gradazione alcolica, utilizzando parte dei luppoli di origine americana, caratterizzati da eccezionali note di agrumi. E' nata così **Bianca d'Autunno**, una **birra speciale prodotta una sola volta** e distribuita esclusivamente in fusto.

Pochi giorni dopo l'esperienza, Elia ci ha scritto: "Grazie a tutto il team di produzione per la calorosa accoglienza che avete riservato a me e alla mia famiglia. Arrivare a produrre una birra sul vostro impianto, partendo da una mia idea è stata per me un'emozione fortissima, il coronamento del mio sogno da homebrewer".

LA BIRRA - Colore giallo pallido, leggermente opalescente. Schiuma bianca, densa e persistente. Al naso, profumi di luppolo con note erbacee, freschi agrumi e avvolgenti note di frutta esotica. All'assaggio, i primi sentori di frumento maltato, quasi dolci, lasciano spazio ad aromi erbacei seguiti da lievi note agrumate e di frutta a pasta gialla, completate da un ricordo di mango. In chiusura spicca l'erbaceo del luppolo che evidenzia una gradevole seppur decisa nota amaricata che completa

l’assaggio con un finale rinfrescante.

DATI TECNICI

PLATO = 16.8

IBU = 28 – 32

EBC = 8 – 10

Alcool = 7% vol

Temperatura di servizio = 10 – 12 °C

***ABBINAMENTI CONSIGLIATI** - Si abbina bene con pesce bianco, frutti di mare, verdure delicate e formaggi freschi.*