ACQUA DI LUPPOLO

– L'ALCHIMIA BOTANICA SI FA POP –

La rivoluzione bianca nel mondo dei soft drink di Baladin e S. Bernardo

Dall'estrazione a microonde del luppolo Cashmere alla purezza dell'acqua di sorgente, nasce una bibita rivoluzionaria che sfida i confini tra botanica, mixology e cultura dei pub.

PIOZZO / GARESSIO – Quando l'estro visionario di Teo Musso, fondatore del birrificio Baladin, incontra la purezza millenaria dell'acqua di sorgente S.Bernardo che sgorga dalle montagne della Valle Tanaro, azienda gestita dalla famiglia Biella, il risultato non è una semplice bibita, ma un prodotto che si pone in una categoria merceologica completamente nuova.
Nasce Acqua di Luppolo, una creazione botanica analcolica progettata per scardinare le regole del bere contemporaneo.

La tecnologia: "L'anima del luppolo estratta a microonde".
Il cuore di questa sfida risiede nei laboratori del birrificio Baladin, dove è stata applicata una tecnologia estrattiva d'avanguardia: l'estrazione di oli essenziali a microonde, evitando l'uso di alcol, additivi o solventi chimici.
Questo processo permette di catturare l'essenza più pura e volatile del pregiato luppolo Cashmere, preservandone le note vellutate di melone, cocco, ananas e agrumi senza alterarne la delicatezza.
Il risultato è una miscela complessa che vede il luppolo dialogare con l'assenzio, il chinino e il succo di limone. Un mix che regala alla bevanda un'inaspettata e affascinante colorazione lattiginosa: un bianco opalescente che è garanzia visiva della ricchezza degli oli essenziali in sospensione.
Ogni bottiglia di Acqua di Luppolo contiene l'equivalente di sei fiori freschi di luppolo.

Il design: "Tra farmacia antica e Pop Art".
Il contenitore scelto è un omaggio alla storia degli speziali: una bottiglia da farmacia da 33 cl, in vetro trasparente con tappo a vite, che mette a nudo l'anima bianca della bibita.
L'impatto visivo è però dirompente: l'etichetta celebra la Pop Art, con un'iconica rappresentazione del fiore di luppolo stagliata su uno sfondo a sei toni di colore netti e vivaci. Un contrasto perfetto che comunica artigianalità e modernità assoluta.

Un prodotto pensato per soddisfare tre mondi.
Acqua di Luppolo è proposta in due versioni: tradizionale e Zero, priva di zucchero.
Gli ambiti di applicazione sono principalmente:
• **Creare un'alternativa analcolica da proporre nei pub:** la risposta definitiva per gli amanti del luppolo che non vogliono rinunciare a una bevanda di carattere, complessa e profonda ma priva di alcol.
• **Proporre al mercato un inedito soft drink premium:** rinfrescante e sofisticato per il consumo quotidiano.
• **Offrire una nuova frontiera nella mixology:** un mixer tecnico straordinario, ideale per essere abbinato a gin botanici o per esaltare i distillati di birra, creando cocktail dal profilo aromatico unico.

Per maggiori informazioni press@baladin.com
Viviana Dalla Pria – responsabile ufficio comunicazione Fonti S.Bernardo - viviana.dallapria@fontisanbernardo.it – 338 6111850

“Con Acqua di Luppolo abbiamo voluto portare la ricerca botanica del birrificio su una tela purissima, quella dell’acqua di sorgente” – **dichiarano Teo Musso e Antonio Biella** – “L’uso della tecnologia a microonde e la scelta di un’estetica Pop segnano un punto di rottura: non stiamo solo lanciando una bibita, stiamo offrendo una nuova esperienza sensoriale.”

Profilo sensoriale.
Al naso regala la stessa sensazione che si prova strofinando tra le mani un fiore di luppolo fresco, capace di sprigionare un intenso aroma di luppolina. La varietà scelta è il Cashmere, coltivato in Piemonte, che con la sua nota resinosa richiama scorza di agrumi, ananas e cocco.

Al palato emergono straordinarie e rinfrescanti sfumature amaricate, accompagnate da sentori di pompelmo. È il risultato del perfetto equilibrio tra luppolo, assenzio, chinino e una delicata nota aromatica di limone.

Per maggiori informazioni press@baladin.com
Viviana Dalla Pria – responsabile ufficio comunicazione Fonti S.Bernardo - viviana.dallapria@fontisanbernardo.it – 338 6111850