



Denominazione: BEVERINA

Ingredienti:

Acqua, Malto d'ORZO, FRUMENTO, Zucchero per la rifermentazione, Luppoli e Lievito.

Produzione:

Prodotta e imbottigliata artigianalmente nel birrificio **La Moncerà di Impellizzeri Francesca** all'interno del polo produttivo di Montignoso via Nerino Garbuio, snc

Tecnica di produzione:

Ad alta fermentazione, ammostamento, prima fermentazione e successiva rifermentazione in bottiglia. Stile di ispirazione weiss.

Colore: biondo, torbo

Profumo: Intenso di Frumento macerato, fruttato.

Sapore: Sincero

Abbinamenti gastronomici:

Si adatta a tutti quei piatti non eccessivamente saporiti, ma per le sue caratteristiche può essere una tutto pasto.

Può essere impiegata come aperitivo: Beverina-goccio di Aperol-limone o come fine pasto: Beverina e liquore al Limoncino secondo i gusti.

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro IBU 20

Grado di colore EBC 13

Grado alcolico 5°

PH 4,25

Conservabilità: preferibilmente 2 anni dalla produzione

Bottiglie da: Cl. 33/75 - 5% alc./vol..