



**Denominazione:**  
**CORSARO ROSSO**

**Ingredienti:**

Acqua, Malto d'ORZO, 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 Stilitaly Monastero.

**Colore:** Ambrato

**Profumo:** dolce e avvolgente.

**Sapore:** Amabile dalle note di caramello.

**Abbinamenti gastronomici:**

Ideale nella stagione calda per ogni momento

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro IBU 23

Grado di colore EBC 30

Grado alcolico 6,6°

PH 4,50

**Conservabilità:** preferibilmente 2 anni dalla produzione

**Bottiglie da:** Cl. 33 - 6,6% alc./vol..