



**Denominazione:**  
**BIRRA DELLA COSTA**

**Ingredienti:**  
Acqua, Malto d'ORZO e FRUMENTO,  
**PISTACCHIO**, 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 Tuscani Aromatica

**Colore:** Biondo, torbo

**Profumo:** Non presenta odori particolari.

**Sapore:** Il **pistacchio di Bronte** è riconoscibile dai  
palati molto raffinati e allenati, mentre la  
struttura della birra è particolare tendente  
al dolciastro

**Abbinamenti gastronomici:**  
Ideale nella stagione calda per ogni momento.  
Nella stagione fredda servita ad una temperatura  
di 8 / 10° va molto bene con dolciumi

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto  
Grado di amaro IBU 22  
Grado di colore EBC 13  
Grado alcolico 5°  
PH 4,50

**Conservabilità:** preferibilmente 2 anni dalla produzione  
**Bottiglie da:** Cl. 50- 5% alc./vol..