



**Denominazione: MONCERA'**

**Ingredienti:**

Acqua, Malto d'**ORZO** e **FRUMENTO**, Miele bio, 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 Toscani Aromatica.

**Colore:** Biondo, torbo

**Profumo:** Delicato di miele.

**Sapore:** Sincero, dove il retrogusto di miele arriva nel finale invadendo il palato senza però prevaricare il gusto della birra.



**Abbinamenti gastronomici:**

Ideale per piatti base formaggio e dolci secchi oppure nei fuori pasto.

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro IBU 27

Grado di colore EBC 12

Grado alcolico 6,6°

PH 4,30

**Conservabilità:** preferibilmente 2 anni dalla produzione

**Bottiglie da:** Cl. 50 - 6,6% alc./vol..