



Denominazione:
PIRATA NERO

Ingredienti:

Acqua, Malto d'**ORZO**, Zucchero per la rifermentazione, Luppoli, aromi 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 scura.

Colore: Scuro

Profumo: Fruttato, liquoroso

Sapore: Avvolgente, dolciastro con note accattivanti.

Abbinamenti gastronomici:

Tra una portata e l'altra.
Birra da compagnia

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto
Grado di amaro **IBU 32**
Grado di colore **EBC 60**
Grado alcolico **8°**
PH 4,20

Conservabilità: preferibilmente 2 anni dalla produzione

Bottiglie da: Cl. 75 - 8% alc./vol..