



**Denominazione: ROSITA**

**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 Belga

**Colore:** Rosso

**Profumo:** Di malto.

**Sapore:** Amarognolo con note erbacee

**Abbinamenti gastronomici:**

A tutto pasto strizza l'occhio a tutti quei piatti base pomodoro e alla carne

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro IBU 34

Grado di colore EBC 38

Grado alcolico 6°

PH 4,30

**Conservabilità:** preferibilmente 2 anni dalla produzione

**Bottiglie da:** Cl. 75 - 6% alc./vol..