



Denominazione: LA SIESTA

Ingredienti:

Acqua, Malto d'ORZO, Zucchero per la rifermentazione, Spezie, 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. Stile di ispirazione Aromatica speziata.

Colore: Ambrato

Profumo: Emanava un aroma dolciastro e speziato.

Sapore: Sincero, ricco di gusti avvolgenti e rotondi.

Abbinamenti gastronomici:

Selvaggina, adatta anche per un fine pasto. Coriandolo, cannella, noce moscata, curcuma, chiodi di garofano.

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro IBU 41

Grado di colore EBC 44

Grado alcolico 8°

PH 4,25

Conservabilità: preferibilmente 2 anni dalla produzione

Bottiglie da: Cl. 50 - 8% alc./vol..