



**Denominazione: TOP ONE**

**Ingredienti:**

Acqua, Malto d'ORZO e FRUMENTO, 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 IPA

**Colore:** Biondo

**Profumo:** Fruttato e di luppolo accentuato.

**Sapore:** Secco e asciutto tendente all'amarognolo

**Abbinamenti gastronomici:**

Ideale per i secondi piatti.

Dissetante nella stagione estiva e per ogni momento

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro IBU 96

Grado di colore EBC 12

Grado alcolico 7°

PH 4,60

**Conservabilità:** preferibilmente 2 anni dalla produzione

**Bottiglie da:** Cl. 75 - 7% alc./vol..