



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..