









La fragranza del luppolo appena colto

Stile d'ispirazione	A P A
Colore	Ambrato
Gradazione	6,0 % Alc.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	    

“Noppolo” è il nome con cui i nostri nonni, nel dialetto versiliese, chiamavano la pianta del luppolo. Ale ambrata, prodotta impiegando fiori freschi di coltivazione italiana, che strizza l’occhio alla moda delle IPA ma con un taglio tutto personale.

Le aromaticità del luppolo appena raccolto conferiscono infatti alla nostra “fresh wet hop” profumi fragranti ed un tono amaro continuo, cremoso e non invadente nel pieno rispetto dello “stile del Forte”.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce



I RICONOSCIMENTI



BRONZO
Birra dell'anno 2014
American Pale Ale



ARGENTO
Birra dell'anno 2019
American Pale Ale