

# MONØ

GLUTEN FREE GOLDEN ALE



Il nuovo **giocattolo** prevede l'utilizzo del **Farro Monococco**.

Questa volta abbiamo scomodato **Giandomenico Cortiana**, Agricoltore Isolano, che lo produce seguendo le regole dell'agricoltura **biologica**.

Della famiglia dei "**Grani Antichi**" questo cereale, naturalmente a **basso contenuto di Glutine**, si presta perfettamente alla produzione brassicola.

Per farlo diventare un vero giocattolo aggiungiamo stimoli produttivi riconducibili al nome: **Mono Malto**, **Mono Luppolo**, ed addirittura, **Mono Step** di Temperatura in **Mash!**

Ne risulta una **Golden Ale** pulita e fresca, dalle **note agrumate** e con il cereale caratterizzante bene in evidenza.

Da **MONØ** a **MONØ** è un attimo!

**NOME:** MONØ

**STILE:** GOLDEN ALE

**FERMENTAZIONE:** ALTA

**GRADO ALCOLICO:** 4.8% VOL