



# BIRBÉT

Mosto d'Uva Parzialmente Fermentato Rosso

## VIGNETO

Varietà: *Brachetto del Roero (bragat rosa)*

Altitudine: *280-350 m s.l.m.*

Terreno: *calcareo - sabbioso*

## VENDEMMIA

Data: *settembre*

Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

## VINIFICAZIONE

Macerazione: *macerazione a bassa temperatura per 24 ore*

Fermentazione alcolica: *in autoclave a 15°C*

Fermentazione malolattica: *assente*

Affinamento: *acciaio inox*

Conservazione e durata: *bottiglia in piedi o coricata, entro 2 anni*

## PROFILO ORGANOLETTICO

*Colore rosso cerasuolo con riflessi violacei.*

*Spuma cremosa e persistente.*

*Profumo fragrante ed aromatico. Ricorda la fragola, la rosa, il lampone e la mora.*

*In bocca è dolce e armonico, con una gradevole nota acida.*

*Temperatura di servizio: 5°C*

