

  
*dal 1956 Produttori nel Roero*

## **Birbet**

Mosto d'uva Parzialmente  
Fermentato



**Vitigno:** uva a bacca rossa  
**Posizione vigneti:** Canale d'Alba  
**Terreno:** argilloso calcareo  
**Vendemmia:** fine Settembre  
**Vinificazione:** Acciaio  
**Formato:** 75 cl.  
**Temperatura di degustazione:** 8/10°C

**Vinificazione:** dopo una breve macerazione per l'estrazione del colore contenuto nelle bucce e le successive operazioni di pulizia del mosto, il Birbet è fatto fermentare in autoclave in acciaio inox per ottenere una piccola presa di spuma che ne esalti gli aromi e la fragranza.

**Profilo sensoriale:** si presenta di colore rosso rubino chiaro; il profumo aromatico è accattivante, rigoglioso, con netti sentori di frutta e rosa appassita.

Il sapore è dolce, morbido, delicato, frizzante, suadente con lunga persistenza aromatica.

