



Birbet

Mosto parzialmente fermentato

DENOMINAZIONE: Mosto parzialmente fermentato

VITIGNO: 100% Bracchetto dal Grappolo Lungo

COMUNE DI PRODUZIONE: Canale d'Alba

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud; m.200-250 s.l.m.

TERRENO: sabbioso, con presenza di marne

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale nella seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE: in rosso, in vasche autoclave

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5° % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°

SCHEDA TECNICA

Il suo colore è di un porpora tenue con riflessi rubini. Al naso, prevalgono note intense di viola, rosa e lampone ma anche di geranio e malva. In bocca, il suo delicato residuo zuccherino lo rende amabile e piacevole. L'acidità bilancia la dolcezza del vino rendendolo perfettamente equilibrato.

ABBINAMENTO

Si abbina perfettamente alla pasticceria secca e torte di nocciole, o torte in genere.

Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa

Località Cascina Ca' Rossa 56 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.98348 - info@cascinacarossa.com - www.cascinacarossa.com