




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

BIRBÉT

CLASSIFICAZIONE Mosto parzialmente fermentato

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline vicine al centro aziendale, ripide, asciutte e sabbiose.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Brachetto per questo prodotto si raccolgono nella seconda metà di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 10.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Si tratta in questo caso di una bevanda che va consumata giovane. Perciò, non è obbligatorio alcun periodo di invecchiamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Dopo l'imbottigliamento, il Birbét trascorre almeno 1 mese in bottiglia prima del consumo.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: rosso cerasuolo gradevole, con numerosi riflessi violetti.
- Profumo: al naso si presenta decisamente fragrante e aromatico, con note fruttate di fragola e floreali di rosa.
- Sapore: in bocca è dolce, armonico e delicatamente acidulo. Dolce e acidulo danno vita a una continua competizione che rende l'assaggio molto piacevole.
- A tavola: ama la tavola finale dei piatti dolci, in particolare le torte di frutta, le paste secche e quelle alla crema.

CONSERVAZIONE Va consumato in gioventù quando esprime il massimo della fragranza e dell'aromaticità. Se lo si vuole conservare per 1 o 2 anni lo si deve fare al fresco e in cantina interrata.

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

