

ROSSO DOLCE

Birbet

Vino rosso frizzante dolce e aromatico. Fresco e fragrante è caratterizzato da profumi floreali intensi, soprattutto rosa e fiori d'arancio.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Altitudine: 250-350 m.s.l.m.;

Origine geologica¹: Sabbie di Asti - alternanze sabbioso-argillose;

Tipo di suolo²: Typic Ustipsamment, calcarei, dei versanti collinari;

Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contropalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 10000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 7500 L vino/ha di superficie.

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta entro la prima decade di settembre.

A poche ore dalla raccolta è diraspata, pigiata, raffreddata ed immessa in vasche di acciaio inox termo-condizionate ad una temperatura di 13-14 °C per una breve criomacerazione. Dopo 12-18 ore è inviata nella pressa (pressatura soffice) per separare le bucce dal mosto. Quest'ultimo è poi lasciato un paio di giorni in vasche di acciaio inox, alla temperatura di 13 °C, per permettere il deposito e la separazione del torbido. Il mosto limpido è infine filtrato e stoccato, sempre in serbatoi di acciaio inox, a 0 °C.

Prima dell'imbottigliamento il mosto è immesso in autoclavi e inoculato con lieviti selezionati. Qui, con il metodo Martinotti, avviene la parziale fermentazione degli zuccheri e la presa di spuma.

Infine, dopo una chiarifica, è messo in bottiglia attraverso imbottigliamento isobarico, in modo da trasferire in bottiglia la vivacità presente in autoclave, e quindi pronto per la commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: bollicine delicate, fini e persistenti;

Colore: cerasuolo vivo e brillante;

Odore: ricco ed intenso con note floreali che ricordano soprattutto la rosa e i fiori d'arancio;

Sapore: dolce e fragrante. L'acidità è ben equilibrata e l'anidride carbonica esalta le sensazioni retronasali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La ricchezza e la fragranza di aromi fanno del Birbet il vino ideale per l'abbinamento con tutti i tipi di dolci.

Temperatura di servizio: 12 °C.



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000