

Birbét MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

Vitigno: Brachetto del Roero 100%

Colore rosso rubino brillante, dolce e frizzante naturale. Dal sapore dolce ma non stucchevole, in cui si fondono il ribes, il lampone e le fragoline di bosco, con profumi di rosa e di fiori di pesco.

Affinamento: 3 mesi in vasca di acciaio

Longevità: 2 anni

Abbinamenti: ideale con tutti i dessert, in particolare con le torte di frutta, strepitoso con le fragole, divertente come aperitivo

Temperatura: 12°C

Grape varietal: Brachetto del Roero 100%

Bright ruby red, sweet naturally sparkling Sweet but not excessively, its aroma is fruity with pleasant sensations of blackcurrants, raspberries, strawberries and tones of roses and peach flowers.

Ageing: 3 months in stainless steel tanks

Longevity: 2 years

Recommendations: excellent with desserts, particularly with fruit cakes and strawberries, surprising as aperitif.

Serving temperature: 12°C

Rebsorte: *Brachetto aus dem Roero 100%*

Brillante rubinrote Farbe, süß mit natürlicher Kohlensäure; Von leichter, nicht aufdringlicher Süsse, in der sich der Geschmack von Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren mit dem Duft von Rosen und Pfirsichblüten mischen.

Ausbau: 3 Monate im Stahlfass

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

Empfehlung: *Ideal zu allen Desserts, besonders Obstkuchen; hinreissend mit Erdbeeren, vergnüglich als Aperitiv.*

Serviertemperatur: 12°C

