

## **Birbét** MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

**Vitigno:** Uve autoctone

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:** Autochthonous grapes

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:** *Autochthone Trauben*

*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

