



CASCINA CHICCO
azienda agricola



BIRBET

Epoca di raccolta: metà settembre

Vinificazione: durante il mese di agosto precediamo ad un diradamento che prevede l'eliminazione della punta del grappolo, la parte cioè che normalmente matura meno ed è meno dotata di sostanze coloranti. In seguito alla raccolta, dopo una breve macerazione per l'estrazione del colore contenuto nelle bucce e le successive operazioni di pulizia del mosto, il Birbet è fatto fermentare in autoclave in acciaio inox per ottenere una piccola presa di spuma che ne esalti gli aromi e la fragranza.

Profilo sensoriale: si presenta di colore rosso rubino chiaro; il profumo aromatico è accattivante, rigoglioso, con netti sentori di frutta e rosa appassita. Il sapore è dolce, morbido, delicato, frizzante, suadente con lunga persistenza aromatica.

Temperatura di degustazione: 8° C.

Via Valentino n. 14
12043 CANALE (CN) - ITALIA
Tel e Fax: +39 0173 979411
cascinachicco@cascinachicco.com
#cascinachicco
cascinachicco.com

