

BIRBET • MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO



Il **BIRBET** deriva dalla vinificazione delle **UVE** del **BRAGAT ROSA PRESENTI** su questo territorio **DA SEMPRE** ma di cui si hanno poche notizie storiche ("**BRAGAT**" lo chiamavano i nostri vecchi). La nascita del vino Birbet, che **IN DIALETTO SIGNIFICA BIMBO DISPETTOSO**, è **RECENTE** e si deve **ALL'IMPEGNO** dei produttori **ROERINI** capaci di dare lustro a questo **VITIGNO** che stava **SCOMPARENDO**. Esso produce **GRAPPOLI MOLTO LUNGI** con **ACINI PICCOLI** dal colore non molto intenso e con una **CARATTERIZZAZIONE AROMATICA** paragonabile a quella del **MOSCATO**.

L'uva raggiunge la maturazione verso la **METÀ DI SETTEMBRE**; la vinificazione prevede un **BREVE PERIODO DI MACERAZIONE** a **FREDDO** del pigiato (36 - 48 ore) e la **FERMENTAZIONE** viene **BLOCCATA**, quando il Birbet è **ANCORA DOLCE**, attraverso la **REFRIGERAZIONE**.

Il Birbet deve essere **CONSUMATO GIOVANE** nell'arco di un paio di anni per apprezzare le sue **POTENZIALITÀ**. Alla vista si presenta ricco di **FINISSIMA SPUMA** e di color **ROSSO RUBINO** con **RIFLESSI GRANATA**; all'olfatto risulta **INTENSAMENTE FRUTTATO** e dall'**AROMA** caratteristico e inconfondibile; al palato è **DOLCE, MORBIDO** ben **BILANCIATO** dalla **FRAZIONE ACIDA** che lo rende molto piacevole.



Mosto d'uva parzialmente fermentato

TERRENO:	argillo limoso
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	70 hl
VENDEMMIA:	prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	macerazione a freddo del pigiato e successiva fermentazione del mosto a temperatura controllata
AFFINAMENTO:	//
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	1 mese
GRADAZIONE:	5 - 5,5 %
ZUCCHERI:	120 - 130 g/l
ESTRATTO:	23 g/l
PH:	3,2 - 3,3
ACIDITÀ:	5,1 - 5,3 g/l

ABBINAMENTI

L'intensità aromatica del Birbet lo rende compagno ideale di macedonie di frutta, di dolci ma è anche ottimo come aperitivo