

BIRBET



Il Birbet nasce quando il disciplinare del “Brachetto Piemonte” non permette al Roero di produrre sul suo territorio il vino con denominazione “Brachetto”, malgrado questo vitigno fosse coltivato nel territorio roerino da ben 400 anni.

Il Birbet dell’azienda Grisa è un mosto parzialmente fermentato ottenuto da uve Brachetto dal grappolo lungo, tipico vitigno autoctono piemontese.

Si vendemmia nella prima decade di Settembre e le uve vengono pigiate mediante metodo tradizionale e successivamente vengono poste in vasche a temperatura controllata.

Quando il mosto è ancora dolce viene bloccata la fermentazione con il freddo. Si presta ad essere un ottimo vino da dessert, in ragione del suo basso tenore alcolico e della tipica nota fruttata che ben si sposa con preparazioni a base di frutta fresca.



Vitigno: Brachetto del Roero 100%

Terreno: argilloso

Altitudine: 300 m slm

Coltivazione: Guyot

Gradazione: 5°-5,5°

Alla vista si presenta come un vino di colore rosso cerasuolo con riflessi violacei e con un leggero brio di fini bollicine.

Al naso presenta un profumo fragrante e decisamente fruttato.

In bocca è dolce e armonico ma equilibrato con un retrogusto pulito non nauseante, con una gradevole nota acida e con un’ottima persistenza aromatica che richiama il fruttato dell’esame olfattivo.

Tipico vino da dessert a stampo piemontese. Ottimo con dolci a base di frutta fresca ma anche con formaggi stagionati.



Azienda Vinicola LA GRISA Sas di Taliano Pierangelo e C.
C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com