

Birbet



Il Birbet dell'azienda Grisa è un mosto parzialmente fermentato . 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.



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