

MPF Birbet



- **Nome** : Birbet
- **Tipologia del vino** : mosto parzialmente fermentato rosso
- **Terreno** : Argilloso, sabbioso
- **Resa per ettaro** : 100 quintali d'uva
- **Metodo d'allevamento** : controspalliera a Guyot con capo a frutto di 7-9 gemme
- **Data di vendemmia** : seconda decade di settembre. La vendemmia è effettuata a mano in cassette di plastica forate da 20 Kg.
- **Metodo di vinificazione** : macerazione per 4-5 gg a temperatura controllata di 10°C
- **Maturazione** : rifermentazione in vasche a pressione per circa 14 gg a temperatura di 15° C. Residuo zuccherino 100-120 g/l ed alcool tra 5 e 6% Vol.
- **Colore** : rosso con riflessi violacei, spuma cremosa
- **Profumo** : floreale e fruttato con note di lampone, mora
- **Sapore** : frutti di bosco, dolce con gradevole nota acida rinfrescante
- **Abbinamenti** : aperitivi, dolci a base di frutta, budini
- **Temperatura di servizio** : 8° - 10° C
- **Conservazione e durata** : da bere entro 2 anni
- **Capacità bottiglie** : 0,75 lt.

