

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Birbet

mosto d'uva parzialmente fermentato

Partially fermented grape must

VITIGNO: uva rossa aromatica del Roero

VINIFICAZIONE: breve macerazione a freddo, in seguito alla pressatura, il mosto fermenta

a temperatura controllata in autoclave per ottenere una lieve spuma naturale che esalta aromi e profumi.

MATURAZIONE: interrotta la fermentazione a freddo, il vino naturalmente dolce, affina 3 mesi in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino tenue, tendente al carasuolo, spuma lieve e rosata. profumo intenso e fruttato di note fiorite di rosa e glicine, fragole e frutti di bosco.

ABBINAMENTI: tutti i tipi di dolci, ideale come base per gelati e sorbetti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0.75 l

VARIETY: Roero aromatic red grape

VINIFICATION: brief cold maceration, after pressing, the must ferments at controlled temperature in autoclave to obtain a slight natural froth that enhances aromas and perfumes.

AGING: after stopping the cold fermentation, the naturally sweet wine, refines 3 months in an autoclave.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: light ruby red color, tending to cherry-red, light and rosy froth. Intense and fruity bouquet with flowery notes of rose and wisteria, strawberries and berries.

PAIRING: all kinds of desserts, ideal as a base for ice creams and sorbets.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

BOTTLE SIZES: 0.75 l