AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

Viticoltori per tradizione, biologici per scelta

BIRBÈT

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO

Vitigno: uvaggi aromatici del Roero

Esposizione: Sud-est

Terreno: medio impasto

Sesto impianto: 1m x m 2.60m

Produzione a ettaro: 90 q.

Interfila: lavorato a filari alterni

Forma allevamento: guyot

Età impianto: 20 anni

Pratica di concimazione e trattamenti: agricoltura convenzionale

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: in rosso, fermentazione termocontrollata in maceratore a 24°C

Durata fermentazione: 5 gg

Maturazione: acciaio

Imbottigliamento: gennaio

Bottiglie Prodotte: 5.000 circa

Confezioni: 6 e 12 bottiglie

Gradazione: 6%vol.

Acidità totale: 6 gr./lt in acido tartarico

Colore: rosso rubino

Profumo: rosa, viola con aroma intenso e delicato

Sapore: intenso e delicato

Temperatura di servizio: 8/10°

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA BRUNO FRANCO
Madonna di Loreto,34 - 12043 – Canale (CN) - Partita IVA: 03098360047

aziendabrunofranco@gmail.com Tel. +39 0173 979543