

Birbét MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

Vitigno: Uve autoctone

Colore rosso rubino brillante, dolce e frizzante naturale. Dal sapore dolce ma non stucchevole, in cui si fondono il ribes, il lampone e le fragoline di bosco, con profumi di rosa e di fiori di pesco.

Affinamento: 3 mesi in vasca di acciaio

Longevità: 2 anni

Abbinamenti: ideale con tutti i dessert, in particolare con le torte di frutta, strepitoso con le fragole, divertente come aperitivo

Temperatura: 12°C

Grape varietal: Autochthonous grapes

Bright ruby red, sweet naturally sparkling Sweet but not excessively, its aroma is fruity with pleasant sensations of blackcurrants, raspberries, strawberries and tones of roses and peach flowers.

Ageing: 3 months in stainless steel tanks

Longevity: 2 years

Recommendations: excellent with desserts, particularly with fruit cakes and strawberries, surprising as aperitif.

Serving temperature: 12°C

Rebsorte: *Autochthone Trauben*

Brillante rubinrote Farbe, süß mit natürlicher Kohlensäure; Von leichter, nicht aufdringlicher Süsse, in der sich der Geschmack von Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren mit dem Duft von Rosen und Pfirsichblüten mischen.

Ausbau: 3 Monate im Stahlfass

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

Empfehlung: *Ideal zu allen Desserts, besonders Obstkuchen; hinreissend mit Erdbeeren, vergnüglich als Aperitiv.*

Serviertemperatur: 12°C

