



BIRBET

Il Birbet deriva dalla vinificazione delle uve del Brachetto del Roero presente su questo territorio da sempre ("bragat" lo chiamavano i nostri vecchi) ma di cui si hanno poche notizie storiche; infatti la nascita del vino Birbet, che in dialetto significa bimbo dispettoso, è recente e si deve all'impegno dei produttori roerini capaci di dare lustro a questo vitigno che stava scomparendo. Esso produce grappoli molto lunghi con acini piccoli dal colore non molto intenso e con una caratterizzazione aromatica paragonabile a quella del Moscato.

L'uva raggiunge la maturazione verso la metà di settembre; la vinificazione prevede un breve periodo di macerazione a freddo del pigiato (36-48 ore) e la fermentazione viene bloccata, quando il Birbet è ancora dolce, attraverso la refrigerazione.

Il Birbet deve essere consumato giovane nell'arco di un paio di anni per apprezzare le sue potenzialità. Alla vista si presenta ricco di finissima spuma e di color rosso rubino con riflessi granata; all'olfatto risulta intensamente fruttato e dall'aroma caratteristico e inconfondibile; al palato è dolce, morbido ben bilanciato dalla frazione acida che lo rende molto piacevole.

Scheda tecnica

Vitigno: Birbet (Brachetto del Roero) 100%

Terreno: argillo limoso

Altitudine: 300 m s.l.m.

Esposizione: ovest

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro : 4000

Resa in vino per ettaro: 50hl

Vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: macerazione a freddo pigiato e successiva fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Gradazione: 5,5%

Zuccheri: 120 g/l

Estratto: 23 g/l

pH: 3,3

Acidità: 5,2g/l

Abbinamenti: l'intensità aromatica del Birbet lo rende compagno ideale di macedonie di frutta, di dolci ma è anche ottimo come aperitivo.