

# BIRBET



**VITIGNO:** Brachetto a grappolo lungo del Roero (100%).

**VIGNETI:** Il vigneto è stato impiantato nel 1994 nel comune di Castellinaldo, più precisamente all'interno dell'area denominata "Cenciurio".

**CARATTERISTICHE DEL SUOLO:** In superficie il suolo è particolarmente povero di formazioni argillose, questo non va a scapito del buon contenuto in microelementi. L'ambiente pedoclimatico creatosi è ideale per il brachetto, consente la perfetta maturazione dell'uva ed un ottimo accumulo di aromi. L'esposizione è a sud - est. Altitudine: 250 metri s.l.m. Ceppi / ettaro: 4000. Vendemmia verde: prima settimana di agosto. Resa / ettaro: 6000 - 7000 kg di uva.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima metà di settembre.

**VINIFICAZIONE:** L'uva pigiata inizia la fermentazione a contatto con le bucce. Dopo 3 giorni il mosto viene separato dalle parti solide e prosegue la fermentazione a 18°C fino ad ottenere uno sviluppo alcolico pari al 6%vol. Dopo aver arrestato la fermentazione mantenendo il vino a 0°C vengono allontanati i lieviti e imbottigliato nei mesi di dicembre-gennaio successivi alla vendemmia.

**CONTENUTO IN ALCOL:** 5,5 - 6,5% vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2000 - 2500.