



Langhe doc Rosato (Birbetta)

Territorio: Colline della Bassa Langa.

Le uve di Nebbiolo vengono ammostate per circa 24 ore per poi separare il liquido dalle bucce. Con questa operazione si ottiene un mosto chiaro, che dopo la chiarifica, viene messo a fermentare a bassa temperatura con lieviti selezionati.

La fermentazione dura circa 25-30 giorni preservando una varietà molto complessa di profumi derivanti dall'uva nebbiolo.

Il vino si presenta con un colore rosato molto chiaro con riflessi ramati. Il profumo è molto caratteristico e avvolgente ricorda la fragola di bosco, il ribes nero la pera matura. Il gusto molto morbido e vellutato è dovuto in parte a un leggero residuo zuccherino e in parte alla struttura alcolica di questo vitigno. La nota acidula non è mai invadente.

Si abbina tutto l'anno ad antipasti, tartine e pesce; in estate servito fresco accompagna in maniera egregia grigliate di carne e frittiture di pesce.

Servire a 10-12 Tc° in ampio calice.