



# Brachetto - Birbet Spumante

## Malvira

De sødmefulde brachetto-druer til denne mousserende rødvin kommer fra vinstokke dyrket på udvalgte parceller på markerne Saglietto, Trinità og Prarino. Efter høsten vinificeres druerne i temperaturkontrollerede ståltanke, hvorefter vinen tilsættes gær og sukker og ledes over på tryktanke, hvor den andengæres og udvikler bobler - den såkaldte Charmat-metode. Efter filtrering tilsættes dosage (sukkerlikør), og vinen tappes på flaske og proppes til.

En let rødlig skummende vin med frugtig sødme og indslag af primært jordbær, roser og andre røde bær. I eftersmagen en antydning af kridt.

|                |             |
|----------------|-------------|
| Land           | Italien     |
| Område         | Piemonte    |
| Alkoholprocent | 6.5%        |
| Indhold        | 75 cl.      |
| Vintype        | Mousserende |