



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Malvirà Birbet Spumante 2024

Musserende vin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 13119901 | SAP-nr.: 9069489 | EPD-nr.: 988352 | Pris: 244,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % brachetto
Distrikt	Piemonte	Alkohol	6,5 %
Underdistrikt	-	Sukker	102.5 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Dessert, kake, frukt	Syre	5.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Det finnes ingen bedre vin enn brachetto til sommerens bær og fruktdesserter. Birbét Brachetto har en utrolig evne til å tilpasse seg forskjellige typer desserter så lenge de inneholder bær. Friske bær, kokte bær, syltede bær og marinerte bær.

Karakteristikk

Typeriktig aromatisk og druepreget brachetto med tydelig aroma av roser og jordbær. Svært tiltalende og frisk med nydelige fruktaromaer som fyller munnhulen. Behagelig lett mussering gjør at vinen hele tiden bevarer sin friskhet, vinen er søtlig uten å være tung.

Vinifikasjon

Laget av 3 forskjellige undervarianter av druen brachetto. Mosten lagres kjølig på rustfrie ståltanker og gjæres etter behov i trykk-kontrollerte tette ståltanker. Gjæringen stoppes når vinene har oppnådd mellom 5 og 7% alkohol og restsødmnen er rundt 100 gram sukker per liter. Vinen filtreres og tappes som en lett musserende vin, frizzante.