



Birba

Piemonte Bonarda DOC

Vitigni: Bonarda Piemonte

Terreno:

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da Cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

Resa ettaro: 80 q/l

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in vasca di acciaio ad una temperatura controllata di circa 26° per 8 giorni, 3 mesi minimo in bottiglia

Grado alcolico: 13,5°

Colore: Rosso rubino di media intensità

Note sensoriali:

Profumo vinoso fruttato. Buon corpo, armonico, sapido, ma gradevolmente morbido. L'effervescenza conferisce piacevolezza bevanda

Temperatura di servizio: 16°

Azienda Vitivinicola Botto Marco

Via Cella Monte, 16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - www.bottomarcovini.it