



## 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](http://www.bottomarcovini.it)