


Birba

COSTA DEI TIGLI

 Esperienza unica nel suo genere, una Barbera che si spoglia completamente del suo colore per sorprendere, regalandoci così un vino bianco brioso e fresco. Un fine giornata al mare annaffiato da cocktail tropicali di mille colori. Chiudendo gli occhi profumo di fiori freschi e frutta gialla inebriano i sensi. Qual miglior sacrificio? Lasciamo i tannini per abbracciare una discesa in bicicletta tra i vigneti, il vento tra i capelli, risate e ovunque.. profumo d'estate.

ETICHETTA: Il colore viola rappresenta l'abito di cui si è svestito questo vino, mentre il foulard che raccoglie i capelli della donna simboleggia il passato poiché è dalla nostra storia di produttori che deriva questa tecnica di vinificazione.

NOME: Nome di fantasia che richiama l'estrosità del vino e del carattere di una birba.

VITIGNO: 100% Barbera

VENDEMMIA: La vendemmia avviene manualmente per mantenere alta la qualità del prodotto, si effettua a fine settembre e i grappoli scrupolosamente scelti sono avviati immediatamente alla vinificazione.


VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura in bianco, il mosto privo delle vinacce inizia la fermentazione, per circa 12 giorni. Segue poi un periodo di conservazione in vasche di acciaio per alcuni mesi fino all'imbottigliamento che avviene in primavera.

AFFINAMENTO: Immeso al consumo poco tempo dopo l'imbottigliamento. date le nobili origini del vitigno questo vino potrebbe essere conservato alcuni anni, ma il nostro consiglio è di consumarlo giovane al fine di trarre il massimo piacere dalla sua fragranza.

DEGUSTAZIONE: Bianco dai riflessi dorati presenta al naso note di frutti gialli come la pesca, il mango e l'ananás. Sapore secco e di buona struttura, dalla bolla delicata ed elegante con una lunga persistenza aromatica e gustativa tipico delle uve da cui proviene.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL

ABBINAMENTI: La duplice anima che lo caratterizza lo rende un vino molto versatile, ottimo come aperitivo, consente di creare eccellenti abbinamenti con antipasti e primi piatti. Grazie alla sua contenuta ma comunque apprezzabile acidità, è ottimo con secondi di pesce. Consigliamo di servirlo alla temperatura di 8°C in bicchieri tulipano.

 Unique experience of wine tasting. Red grapes leave the colour of their skins to embrace a wonderful straw yellow with scent of summer fruits like peach and fresh flowers. In traditional local culture, the name Birba is given to someone who is a rebel with an original personality. The purple headscarf of the woman represents the original soul of this white wine made of red grapes.

VARIETY:
100% Barbera

VINEYARDS:
Located in Costigliole d'Asti are about 30 years old.
Manual harvest.

VINIFICATION:
Once pressed the must is immediately separated from skins and begins the removal of all colour particles. After 8 months in steel tanks is ready to be bottled.

AGEING:
Due to its nature it is a good wine for ageing.

TASTING:
Unusual white wine with an intense straw yellow colour. Fruity scent above all peach and exotic fruits, it presents a peculiar perlage. The taste is elegant, crisp and juicy.

ALCOHOL CONTENT:
14,5% by volume

FOOD PAIRINGS AND SERVING SUGGESTIONS:
Best served at about 8°C in wide glasses. It's very good with appetizers as well as with grilled meat. Excellent with fish courses.

