

## CASIMIRA BIRBET

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO

VITIGNO: 100% Brachetto

ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:  
Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

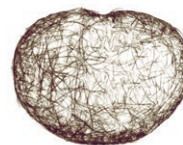
ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: 01/10 Settembre

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 4 giorni  
circa a 16°C.

CARATTERISTICHE: rosso cerasuolo con  
riflessi violacei presenta una spuma  
cremosa e persistente.

Il bouquet ricorda la fragola, il lampone e  
la mora. In bocca è dolce, armonico con  
una gradevole nota acida.



C A S C I N A D I M E L A

ABBINAMENTI: ottimo con il dessert,  
oppure da solo come sorprendente vino  
da meditazione. Molto interessante è la  
combinazione con gelato e pesche  
sciropate.