

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Birbèt Angelo Negro



Birbèt betyder "lille slyngel" og henviser til, at Brachetto som oftest kommer fra Acqui Terme kommunen.

I Piemonteregionen nordøst for Alba, i området omkring byen Monteu Roero, har familien Negro siden 1670 været involveret i vinfremstilling. Den nuværende ejer Giovanni Negro råder over 45 hektar jord, hvoraf 41 er lagt ud som vinmarker.

Hovedparten af produktionen ca. 50% er koncentreret om den lokale hvidvin Arneis på druen af samme navn. Nebbiolo udgør ca. 25% mens resten fordeler sig på Barbera, Brachetto, Favorita og Bonarda.

Forankret i traditioner men med brug af moderne teknologi formår Negro, at producere vine der alle er velstrukturerede og komplekse, med den krydrede aroma der er så typisk for området.

Området hvori Angelo Negro er beliggende kaldes for Roero. Dette område ligger vest for Tanaro-floden, og altså på den anden side af området Langhe, hvorunder Barolo og Barbaresco er hjemmehørende. I modsætning til Langhe, har Roero en mere let og sandet jord. Det giver i reglen lettere og mere umiddelbare vine, med fine og delikate frugtaramaer.

Det gælder også for denne vin. Brachettodruen, som vinen er lavet på, hører til de aromatiske druesorter. Når vinstokke er plantet i sandede jorde vil man naturligt få flere florale nuancer frem. Det gælder også i Birbèt, hvor det vælter op med nuancer af hindbær, jordbær og rosenblade. Det dufter simplethen helt fantastisk om minder om en varm sommerdag i en frugtlund. De fine små bobler i vinen hænger flot ved og giver en levende fornemmelse i munden når man drikker den. Og man kan drikke rigelige mængder af denne vin, for alkoholprocenten er kun på 5% abv. På mange måder minder denne vintype meget om Moscato d'Asti fra samme region, og kan med fornøjelse bruges i samme situationer. På terrassen, til studenterfesten, konfirmationen eller bare til sommerens frugter og et glas i utide.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Piemonte
Roero, Monteu

TYPE

Perlende rødvin

DRUER

100% Brachetto

UDBYTTE

9.000 kg/ha

DYRKNINGSFORM

Traditionel

ÅRLIG PRODUKTION

N/A

FRA MOST TIL VIN

Udblødning ved lav temperatur i 24 timer. Alkoholgæring ved ca. 15 grader under 2 bars tryk. Lagret på ståltanke. Ingen malolaktisk gæring.

OPLEVELSEN

Saftig, frugtrig og charmerende karakter. Det er samme stil som Moscato d'Asti, blot i rød version. Bemærk lav alkohol 5%

ASSOCIATIONER

- jordbær
- hindbær
- earl grey
- skovbær

SERVERING

- friske jordbær
- let chokoladecake
- apéritif

Temperatur: 5°C.

POTENTIALE

Skal nydes for sin ungdommelige friskhed. Helst så ung som muligt.

www.negroangelo.it