

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Birbét Mosto parzialmente fermentato Rosso Angelo Negro



*En charmerende og meget karakteristisk let perlende rød sød vin med moderat alkohol.*

*Perfekt match til jordbær, rabarber og frugttærter.*

adriatvinimport.dk



Familien Negro har været involveret i vinframstilling siden 1670 og har dermed en lang historie i området og er rundet af de lokale traditioner. Ejendommen ligger mellem Monteu Roero og Canale i Roero, lidt nord for Alba og Langa, i regionen Piemonte, der hører til i den nordvestlige del af Italien. Roero er kendt for sin produktion af vin og frugt, og vinenes ry har været for opadgående gennem de seneste årtier. I modsætning til Langa har Roero en lettere og mere sandet jord, og det udtrykker sig i områdets vine, der typisk har stor velduft og lidt lettere struktur. Den nuværende ejer Giovanni Negro råder over 70 ha vinmarksjord, og hovedvægten ligger på Roero-baserede vine, men der er også nogle marker i Barolo og Barbaresco. Der laves en bred portefølje, med fokus på traditionelle sorter og vintyper for området. Vinbruget drives bæredygtigt (to certifikationer), og der anvendes moderne teknologi i kælderen, men familien er velforankrede i områdets vin-traditioner og -historie.

Fra Angelo Negro hjemtager vi den fortrinlige Birbét. Brachetto eller Birbét, som den særlige variant kaldes i Roero, er en enestående, aromatisk blå drue. Den anvendes til ret forskellige vine, men hos Negro giver Birbét en unik dessertvin, som nærmest kan betegnes som et rødt modstykke til den elskelige Moscato d'Asti. Fremstillingen er basalt set den samme, som det også antydes på etiketten, hvor det angives: *Mosto parzialmente fermentato*, dvs. delvist fermenteret most. Fremstillingsmetoden er en variant af den såkaldte Charmat-Martinotti-metode, hvor den alkoholiske gæring foregår på termostyrede tryktanke af stål (autoclaver). Gæringen stoppes når vinens alkohol har nået 5-6% vol., og den trykopbyggende kuldioxid, som er et biprodukt af den alkoholiske gæring, efterlades i vinen. Som i tilfældet med Moscato d'Asti er det også her om at skabe en vin, hvor der er balance mellem sødme og friskhed, og den rammer familien med stor sikkerhed. Druens og denne vins, kendetegn er en tindrende ren karakter med stor sanseappel og med distinkte rosendufte, der på smukkeste vis parres med jordbær. Den charmerende og alkoholmoderate Birbét med den dybe, kirsebærrøde farve er et sikkert match til rabarber, jordbær og frugttærter, og til desserter, der inkluderer sommerens bær eller frisk frugt.

### LOKALITET

Roero i Piemonte, i den nordvestlige del af Italien.

### TYPE

Sød, perlende rød dessertvin.

### DRUER

100% Brachetto, den variant, der bl.a. kendes som Brachettone ell. Brachetto a grappolo grande.

### DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug med to certifikationer: SQNPI og 3E Equalitas.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

Vinen laves i lukkede termostyrede tryktanke kaldet autoclaver, hvor mosten holdes tæt ved frysepunktet, for så, kort tid før frigivelse, at blive gæret op til omkring 5-6%, hvilket giver en let perlende vin med restsødme og en skøn, frisk, primærfrugtig druekarakter.

### OPLEVELSEN

Det er en unik, udtryksfuld og velduftende rød dessertvin, med attraktive, skønt sammensatte, rene aromaer, let perlende og med fin friskhed, delikat sødme og en enestående drikbarhed. Let og med en moderat lav alkohol.

### ASSOCIATIONER

- Roser og jordbær.

### SERVERING

- Jordbær, rabarber, frugttærter
- Is og bær og lettere desserter

Serveringstemperatur: 5° C.

### POTENTIALE

Nydes helt ung og frisk.

[www.negroangelo.it](http://www.negroangelo.it)