

BRACHETTO D'AQUI D.O.C.G. SPUMANTE

VITIGNO

Brachetto

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Brachetto d'Acqui D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata per circa 2-3 giorni, filtrazione e stoccaggio a 0°C.

In seguito inizia una lenta fermentazione in autoclave fino al raggiungimento del 6,5% di grado alcolico, dopodiché il vino viene messo in bottiglia.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da dessert, accompagna macedonie di frutta, dolci da forno, pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Rosso rubino chiaro con bollicine fini e di buona persistenza.

Piacevoli profumi dell'uva aromatica da cui proviene con nuances pronunciate di rosa, ciliegia e altra frutta rossa.

In bocca è amabile, piacevole, delicatamente fresco, aromatico e caratteristico.

