BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.

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 5,5% di grado alcolico, dopodiché il vino viene messo in bottiglia.

ABBINAMENTI

Eccellente vino da dessert, accompagna piacevolmente macedonie di frutta, dolci da forno, pasticceria ripiena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Rosso rubino tendente al granato con delicati riflessi aranciati.
Profumi tipici dell'uva aromatica da cui proviene, con delicati ricordi di muschio, frutta rossa, fragola e ciliegia.
In bocca è dolce ma non stucchevole, piacevole, giustamente fresco e di buona intensità. Conserva un chiaro ricordo delle sensazioni olfattive.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

5,50% vol.

ALLERGENI

Contiene solfiti.

BATASIOLO.COM | INFO@BATASIOLO.COM | +39 0173 50130