



TECNICA DI PRODUZIONE

La diversa composizione dei terreni (ricchi di sabbia, limo e argilla) conferisce al vino una versatilità espressiva unica, ponendo l'accento sia su finezza ed eleganza, che su corpo ed intensità.

Per l'alto contenuto zuccherino e la forte carica aromatica conferita dai terpeni, il Brachetto si distingue per l'inconfondibile profumo di rosa.

Dopo breve macerazione a freddo e pressatura soffice, il mosto rimane a bassa temperatura sino al momento della fermentazione che lo rende naturalmente frizzante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso tenue e luminoso

Profumo: intenso e aromatico. Spiccano note di fragola e ciliegia e petali di rosa.

Sapore: dolcezza ed acidità sono ben bilanciate, piacevole effervescenza. Nel finale note di mandorla.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Brachetto

Gradazione alcolica: 6.0 % vol.

Zuccheri: 130 gr/l ± 10

Denominazione: Brachetto d'Acqui DOCG

