

BRACHETTO D'ACQUI

D.O.C.G.



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

VITIGNO
100% Brachetto coltivato nelle province di Alessandria ed Asti fra i fiumi Bormida e Belbo.

VINIFICAZIONE
L'uva sosta circa 48 ore sulle bucce, dopo di che viene pressata in modo soffice. Il mosto limpido viene poi conservato in vasca frigorifera.

CARATTERISTICHE
Spuma color cerasuolo. Sapore dolce e delicato con caratteristico accentuato aroma di rosa.

ABBINAMENTI
Grande spumante da dessert, si sposa mirabilmente con dolci leggeri e particolarmente a crostate di frutta. Servire fresco intorno ai 12° C.

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

VINE
100% Brachetto cultivated in the Asti and Alessandria regions between the Bormida and Belbo rivers.

VINIFICATION
The grapes lie on their skins for 48 hours. Afterwards, these are gently pressed.
The clarified must is then stored in refrigerated stainless steel tanks.

CHARACTERISTICS
A cherry coloured froth. A sweet and delicate taste, with an accentuated characteristic smell of roses.

ACCOMPANIMENT
A great sparkling dessert wine, it pairs extremely well with light sweets and fruit tarts in particular. Serve chilled at about 12° C.