

# BRACHETTO D' ACQUI

D.O.C.G.



## Denominazione

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

## Vitigno

100% Brachetto

## Terreno

vigneti ubicati su dossi collinari soleggiati composti da terreni marnosi di natura calcareo-argillosa vendemmia manuale, generalmente nella 1° decade di settembre.

## Vinificazione

dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto ottenuto viene mantenuto a temperatura controllata fino alla presa di spuma, che avviene in autoclave, dopodichè viene filtrato e si può procedere all'imbottigliamento.

## Caratteristiche

colore rosso rubino con spuma color cerasuolo. Profumo delicato di muschio e di fiori, con invitante sentore di rosa. Sapore suadente e persistente.

## Abbinamento

Spumante da dessert per eccellenza è ideale con i dolci e tutta la frutta. Si gusta al meglio se servito fresco alla temperatura di 6/8 °C.

## Denomination

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

## Grape variety

100% Brachetto

## Soil

Sunny hillside vineyards located on humps, composed of marl soils of a calcareous clay type.

## Harvest

The method of harvesting is by hand picking, usually within the first ten days of September.

## Vinification

After a soft pressing of the grapes, the must obtained is kept at a controlled temperature until the second fermentation or prise the mousse which takes place in an autoclave, after filtration the wine is ready for bottling.

## Characteristics

Ruby red with cherry foam colour. A bouquet of delicate scent of moss and flowers, with an inviting scent of rose. Persuasive and persistent flavour.

## Serving suggestions

A dessert spumante par excellence, it is ideal with pastries and all kind of fruit. It tastes best when served chilled at a temperature of 6-8 °C.

