



**Brachetto
Castelgaro**

D'Acqui

DOCG

Scheda Tecnica

Arturo Bersano è considerato uno dei padri del Brachetto tappo raso come testimoniano alcune bottiglie del millesimo 1957

gelosamente custodite nelle nostre cantine.

Con illuminata intuizione aveva compreso le potenzialità di questo vino dolce e aromatico, dall'alcolicità moderata e dall'inconfondibile e inebriante profumo di rosa appena dischiusa.

VITIGNO: BRACHETTO

TERRENO: MARNE CALCAREO ARGILLOSE

VENDEMMIA: META' SETTEMBRE PRESSATURA DELLE UVE E CONSERVAZIONE DEL MOSTO A ZERO GRADI SINO ALLA FERMENTAZIONE E AL SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO.

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere a coppa

Temperatura di 6/8°.

Abbinamenti: accompagna dessert e pasticcini, torte di frutti e macedonia di fragole. In estate è piacevolissimo come dissetante.

Longevità: da gustare giovane.

Formato 50 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso tenue, leggermente granato.

Profumo: ampio e gradevole, caratterizzato da intensi sentori aromatici con note di muschio e rosa.

Gusto: delicatamente dolce, morbido ed equilibrato con persistente impronta aromatica. Leggera e piacevole effervescenza.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2015

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017: 90 IP.

VENDEMMIA 2014

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016: 90 IP.