



Brachetto D'Acqui DOCG Spumante

Scheda Tecnica

Questo spumante delicatamente dolce e aromatico nasce da uve Brachetto coltivate sulle colline comprese tra Nizza e Acqui Terme. I vigneti sono caratterizzati da esposizioni e altimetrie ideali che generano microclimi particolarmente favorevoli allo

sviluppo delle note aromatiche e ai profumi così intensi e tipici in questo vino. Moderatamente alcolico è gradevole in ogni momento della giornata.

VITIGNO: BRACHETTO

VENDEMMIA: PRIMA DECADE SETTEMBRE

PRESA DI SPUMA: SECONDO IL METODO CHARMAT

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere a coppa o flûte

Temperatura di 6/8°.

Abbinamenti: spumante da dessert è ideale con i dolci e la pasticceria. Ottimo per accompagnare la frutta fresca è un originale aperitivo. I wine drinkers del nuovo millennio lo apprezzano anche con cibi dai gusti decisi e piccanti e come base per i cocktail più fantasiosi.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso brillante di media intensità.

Profumo: ampio e persistente con delicate note di muschio e rosa aperta.

Sapore: dolce, piacevolmente equilibrato e mai stucchevole, con evidenti sentori aromatici di rosa e viola.