



Brachetto Piemonte DOP Spumante

Scheda Tecnica

Spumante unico grazie alla sua naturale dolcezza e ai tipici sentori aromatici è apprezzato in ogni occasione per i suoi profumi di frutti rossi e rosa e il suo moderato tenore alcolico.

VITIGNO: BRACHETTO

VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI 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: compagno ideale di dolci e dessert è ottimo con la frutta fresca. E' un piacevole e originale aperitivo.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso brillante di media intensità.

Profumo: caratteristico dell'uva Brachetto con sentori di rosa aperta e piccoli frutti rossi.

Gusto: delicato, dolce e persistente con piacevoli note di fragola.