



Brachetto



CLASSIFICAZIONE
Piemonte DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



UVE
Brachetto in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA
7% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene con pigiatura soffice delle uve, dopo una fase di criomacerazione della durata di 3/4 giorni. Questo processo ha lo scopo di mantenere ed esaltare gli aromi primari dell'uva. In seguito avviene la fase di spumantizzazione.

COLORE

Rosso rubino tenue con festosa spuma rosea.

PROFUMO

Pieno e piacevolmente intenso con sentori di rosa bulgara e muschio.

SAPORE

Armoniosamente dolce, fresco, finemente aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 6°- 8°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con ogni tipo di dolce, soprattutto con crostate e torte alla frutta.