



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve Brachetto per questa selezione provengono dall'area dell'Acquese nell'Alto Monferrato. La diversa composizione dei terreni (ricchi di sabbia, limo e argilla) conferisce al vino una versatilità espressiva unica, ponendo l'accento sia su finezza ed eleganza, che su corpo ed intensità.

Per l'alto contenuto zuccherino e la forte carica aromatica conferita dai terpeni, il Brachetto si distingue per l'inconfondibile profumo di rosa.

Dopo breve macerazione a freddo e pressatura soffice, il mosto rimane a bassa temperatura sino al momento della fermentazione che lo rende naturalmente frizzante.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso tenue e luminoso

**Profumo:** intenso e aromatico. Spiccano note di fragola e ciliegia e petali di rosa.

**Sapore:** dolcezza ed acidità sono ben bilanciate, piacevole effervescenza. Nel finale note di mandorla.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Brachetto

**Gradazione alcolica:** 6.0 % vol.

**Zuccheri:** 130 gr/l ± 10

**Denominazione:** Brachetto d'Acqui DOCG

**Maturazione:** 1 mese in bottiglia

**Area di coltivazione:** Monferrato

