



PIEMONTE D.O.C BRACHETTO – BRAMUSA

La personalità di questo vino tipicamente piemontese, si sprigiona fin dal servizio: un colore rosso rubino delicato, animato da un perlage vivace. L'odore è soave, dolce e aromatico, mentre in bocca si distingue per il corpo leggero compensato dal sapore intenso, e per un gusto avvolgente e pieno, poco alcolico e fresco. Da bere giovane, prima che i suoi sentori si scarichino, è indicato per dessert: si sposa benissimo in abbinamento con le fragole e i frutti rossi in generale, ma anche con il cioccolato fondente. È utilizzato anche come base per la preparazione di cocktail di frutta e come aperitivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Langhe, comune di Mango (CN)

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice del mosto, criomacerazione per 24-36 ore, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per 7 giorni, con conseguente presa di spuma. Blocco della fermentazione con il freddo, microfiltrazione e imbottigliamento sterile e isobarico per il mantenimento della CO2 naturale.

COLORE: Rosso rubino delicato.

PROFUMO: Delicato con sentori primari di uva Brachetto, fiori di tiglio, di rosa, di pesca e frutti di bosco.

GUSTO: Pieno, fresco, armonico, con buona struttura e persistenza. Delicatamente dolce.

ABBINAMENTI: Dolci in generale o con la macedonia. Il suo abbinamento migliore è con le fragole, ottima base per cocktail e come aperitivo.

Alcool: 6 %

Zucchero: 125 gr/l



Tulipano



100% Brachetto,
con resa di 68
q.li/Ha di uva.



6-8°C



Conservare
bottiglia in
verticale