



FONTANAFREDDA

Brachetto d'Acqui DOCG



Gradazione alcolica:
7% Vol.

Temperatura di servizio:
8 - 10° C

Formati disponibili:
lt. 0.75

Uve da cui è prodotto:

Brachetto d'Acqui.

Resa in vino:

70%. - Produzione media: 56 hl per ettaro.

Collocazione geografica:

Comune di Acqui e dintorni.

Caratteristiche dei vigneti:

vigneti di media collina, realizzati su terreni ricchi di marne argillose.

Vinificazione:

si ottiene dalla pressatura soffice delle uve intere dopo una breve macerazione a freddo, cui segue la chiarifica e la filtrazione del mosto prima della fermentazione in autoclave (metodo Charmat) a bassa temperatura.

Affinamento:

è vino che va bevuto giovane, per apprezzarne appieno la sua straordinaria freschezza: dopo pochi giorni dall'imbottigliamento, grazie alla particolari tecniche adottate, il vino è già pronto per il consumo.

Conservabilità:

se ne consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche:

il Brachetto d'Acqui è l'unico spumante a Denominazione di Origine Controllata e Garantita rosso. Piacevolmente dolce, allegro, brioso e spumeggiante, questo vino deve il suo pregio a un'accurata fermentazione che ne esalta lo straordinario aroma, ricordo della fragranza dell'uva di origine. Nel calice si presenta con un colore rosso rubino brillante, non troppo intenso, con riflessi porporini. Il profumo è ampio, muschiato, di frutti di bosco e di fragoline; il perlage è fine, abbondante, persistente. Di facile beva, al palato presenta uno straordinario equilibrio tra il sapore dolce e l'acidità.

Abbinamenti consigliati:

come tutti gli spumanti dolci di Fontanafredda è gradevolissimo nel fuori pasto, in ogni momento della giornata e in ogni stagione. A tavola è ottimo sui dessert.