B R A C H E T T O
D ' A C Q U I

D O C G

Brachetto

Comune di Acqui e dintorni

Marne argillose

Vigneti di media collina

-

Sistema: guyot 4.400 ceppi/ha

II decade di settembre

7 % vol

8-10 °C

0,75 L

NOTE TECNICHE

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

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.

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

B R A C H E T T O
D ' A C Q U I

DOCG

Brachetto

Acqui and its sorrounding area

clayey marl-rich soil

Mid-hillsides' vineyards

-

System: guyot 4.400 plants/ha

first ten-days of Septermber

7 % vol

7-10 °C

0,75 L

TECHNICAL SHEET

Vinificazione: the best-known and most popular sweet Italian D.O.C.G. sparkling wine is made by softly pressing the whole grapes, and then fining and filtering the must before it is fermented in pressure tanks (Charmat method) at a low temperature.
Ageing: this is a wine for drinking when it is young in order to appreciate its extraordinary freshness; it is ready for consumption just a few days after bottling on account of the special techniques used in its production.

TASTING NOTES

The unique Asti Fontanafredda is an aromatic sparkling wine with an unmistakeable personality that turns every occasion into a celebration: the ideal companion for a thousand moments of fun and joy. The fragrance of its aroma, which is typical of the grape-variety, fills this wine with an inviting, sweet nose of musk, sage and honey, and of the flowers of linden, acacia, hawthorn and orange trees, arousing engaging sensations lengthened by a lingering cheery flavour. All its promise is confirmed in the classic goblet: the straw-yellow colour, the fragrant, attractively sweet and well-balanced bouquet, and the taste of just-picked grapes.

PAIRINGS

Very enjoyable at any time, it is also a perfect match for many sweets, especially fine, delicately-flavoured desserts. Outstanding with fruit.

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858