



Collection Sant'Evasio

Brachetto d'Acqui D.O.C.G.

Il naît de raisins Brachetto cultivé sur les collines de Saint Nicolao et sur celles d'Acqui Thermes, vous caractérisées par expositions idéales qu'ils développent couleurs spéciales et parfums.

VENDANGE

La vendange a lieu entre le 1° et le 10 de septembre selon le mûrissement des raisins.

VINIFICATION

Le raisin vient foulé, diraspata et espèce macérer au contact environ avec les peaux pour 3 jours à une température de 15 degrés, en obtenant un moût qu'il vient congelé immédiatement et maintenu aux zéro degrés pour en empêcher la fermentation. Pour la préparation du Brachetto, finalement, on procède de la façon suivante: il se porte le moût à une température de 18°C et ils viennent levains sélectionnés adjoints. Après environ vingt jours, quand le moût arrive aux 4,5-5,5 degrés d'alcool, il s'arrête la fermentation par réfrigération. Le vin vient filtrat ultérieurement et finalement on procède avec l'imbottigliamento.



CONNUS ORGANOLETTIQUE

Couleur: rubis rouge de moyenne intensité et tendente au clair rouge ou rose.

Parfum: bouquet aromatique délicatement et caractéristique de rose se flétrie et caractéristiques de mousse.

Goût: doux, doux, délicat, agréablement pétillant.

MODALITÉ' DE SERVICE

Température: 6-8°C;

Servir en coupes pour vins de dessert

Accouplements gastronomiques: gâteaux et pâtisserie sèche, apte aussi pour apéritifs insolites.

CURIOSITÉ'

Défini par la critique du secteur "Le vin des Femmes"; peut-être pour sa beauté et le bas pourcentage alcoolique ou peut-être, si nous voulons être plus poétiques, parce que son parfum de rose rappelle ce d'une belle femme.



Vin doux