

GRAPPOLI ROSSI

PIEMONTE BRACHETTO D.O.C.



Vitigno

Brachetto d'Acqui 100%



Terreno

Terreno calcareo-marnoso, giacitura collinare con altitudine di circa 400 metri s.l.m. Sistema Guyot, oltre 6000 ceppi per ettaro con resa uva vino 70%. I grappoli vengono raccolti a mano, dopo attenta analisi della maturazione, nel periodo compreso tra il 10-15 di Settembre.



% Gradazione alcolica

6% Volume



Metodo di vinificazione

L'uva raccolta viene immediatamente sottoposta a diraspatura e poi fatta macerare con le bucce per 2/3 giorni, con limitato sviluppo di alcol, sino a 1,5 – 2 gradi; il contatto con le bucce dona al mosto un colore rosato intenso. Segue delicata pressatura soffice, refrigerazione e filtrazione. Il mosto ottenuto (Resa max 70 Lt ogni 100 kg di uva) viene refrigerato a 0° C. e trasferito in celle frigo per evitare fermentazioni indesiderate, questo ci consente di mantenere intatti gli aromi dell'uva. Dopo alcuni mesi e solo su richiesta del mercato, viene avviata la produzione. Il mosto viene trasferito in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata dove viene riscaldato a 20° C e fatto fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati, trasformando così gli zuccheri in alcol. Raggiunti i 6 gradi alcolici, la fermentazione viene bloccata con una refrigerazione a - 3° C, in questo modo si ottiene l'equilibrio perfetto tra acidità, zuccheri e alcol. La microfiltrazione sterilizzante abbatte eventuali lieviti rimasti e il vino, puro e fresco, è così pronto per l'imbottigliamento.



Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino poco intenso e vivo, spuma vivace e perlage persistente. Al naso è aromatico con evidenti note di lamponi, ciliegie, spezie, rosa canina e muschio. Assaggio delicatamente dolce, con soffice spuma, ottima sapidità in sostegno. Richiami fruttati in chiusura.



Abbinamenti gastronomici

Puoi gustare il brachetto in qualsiasi momento: per una festa, come aperitivo o come vino da dessert. Servito freddo, si sposa magnificamente con fragole, frutti rossi, macedonia.



Temperatura di servizio

Servire a 6-8 ° C in un bicchiere rotondo.



Cascina Pian d'Or
Like fresh grapes in a glass