

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Di colore rosso rubino con riflessi rosati, il profumo è caratteristico e aromatico con forti richiami di fragola, di rosa e di muschio. In bocca è dolce, morbido e frizzante. Chiude con una leggera tannicità che equilibra il tutto.

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

Varietà: 100% Brachetto

Altitudine: 300m slm

Terreno: franco-limoso

Epoca di raccolta: inizio settembre

Vinificazione: I grappoli vengono raccolti manualmente in cassette da 20kg e, una volta giunti in cantina, subiscono diraspatura e pigiatura soffice. La macerazione, svolta a temperatura controllata, ha una durata di 36-48h e la parziale fermentazione alcolica viene effettuata fino al raggiungimento di 5-7% alcolici. Seguono microfiltrazione, stabilizzazione e imbottigliamento.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA