



#### VITIGNO

Brachetto

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dai nostri vigneti di proprietà situati nei comuni di Santo Stefano Belbo e Castiglione Tinella.

#### ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud. 350 mt s.l.m.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

A guyot con archetto alla piemontese e capofrutto rinnovato annualmente. Diradamento a fine agosto.

#### PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre eseguendo una cernita accurata delle uve.

#### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspapigiatura il mosto viene fatto macerare con le bucce a temperatura controllata per 1-2 giorni in modo da estrarre il colore. Successivamente avviene la svinatura per separare le bucce dal mosto in modo da far continuare la fermentazione in autoclave grazie alla quale viene trattenuto parte del gas prodotto generando così il caratteristico perlage. La fermentazione, condotta da lieviti selezionati, avviene a temperatura controllata e ha una durata di circa due settimane.

#### AFFINAMENTO

Breve periodo di bottiglia

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso intenso;

**PROFUMO:** fragrante e aromatico con netti sentori di lamponi, ciliegie e fragole;

**GUSTO:** è delicatamente dolce, fruttato ma non stucchevole grazie ad un'acidità ben equilibrata con il residuo zuccherino.

#### ABBINAMENTI

Accompagna egregiamente la pasticceria secca e dolci a base di frutta, di crema e di cioccolato. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.