

AZIENDA ○○○ AGRICOLA
FABIOPERRONE
VALDIVILLA



VITIGNO

Brachetto

ZONA DI PRODUZIONE

Santo Stefano Belbo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Est . 350 mt s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO

A guyot con archetto alla piemontese con capo frutto rinnovato annualmente.

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: rosato 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 e il caratteristico retrogusto acidulo tipico del favorita;

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto, accompagna in modo ideale i primi e i secondi di carne non troppo saporiti.