



ANIE

Brachetto Secco

Profumi inebrianti di frutti rossi e fiori. Vino goloso, un sorso tira l'altro.

Origine

Vigneti Marenco ben esposti e dalla rinomata vocazione.

Vinificazione

Uve selezionate e raccolte manualmente in piccole cassette. Fermentazione alcolica in recipienti di acciaio di dimensioni contenute. Parte dell'uva viene pigiata a grappolo intero. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica il vino affina per circa 9 mesi in acciaio

Degustazione

Colore rosso rubino vivace con brillanti riflessi. Bouquet intenso, avvolgente e aromatico, con prevalenza di sensazioni floreali e fruttate di rose rosse, fragole e visciole. Sapore pieno e succoso con un finale dall'intrigante sfumatura amarognola.

Abbinamenti e Servizio

Ottimo con i salumi o sughi di carne, paste ripiene. Conservare la bottiglia coricata al buio in luogo fresco. Aprire e lasciare riposare per qualche minuto. Servire in calici medi a 16°C.