



MARENCO



BRACHETTO SPUMANTE ACQUI DOCG

VITIGNO 100% Brachetto.

ORIGINE Vigneti Marenco a Strevi.

VINIFICAZIONE Dopo una breve macerazione, le uve vengono pressate. Il mosto viene conservato in vasche di acciaio a 0°C. fino al momento della presa di spuma, che avviene in autoclavi a temperatura controllata e interrotta al raggiungimento di 6,5 gradi alcolici.

CARATTERISTICHE Colore rosso rubino tenue, fine perlage. Naso con aromi di rosa e lamponi, tipici dell'uva Brachetto. Al palato è delicatamente aromatico ed armonico.

ABBINAMENTI Ideale con fragole, frutti rossi, macedonia, ogni tipo di dessert e momento di relax. Adatto per la preparazione di aperitivi o bevande dissetanti.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare la bottiglia in verticale in un luogo fresco e buio. Aprire e servire a 8° - 10° C in calici di media dimensione.