



MARENCO



PASSRÍ

BRACHETTO D'ACQUI DOCG PASSITO

VITIGNO 100% Brachetto.

ORIGINE Strevi, Vigneto Pineto. Esposizione ad anfiteatro rivolto a Sud, terreni bianchi, sabbiosi e marnosi.

VINIFICAZIONE Appassimento dell'uva su graticci in ambienti areati naturalmente, nel periodo settembre-ottobre. Segue pressatura soffice e la cernita delle bucce per la macerazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata, e dura fino a 6 mesi e si arresta senza filtrazione per via della concentrazione di zuccheri e alcol. Successivamente il vino affina in vecchie botti di legno per 2 anni.

CARATTERISTICHE Colore rosso rubino di media intensità e riflessi granati. Profumo delicato, muschiato, con netti sentori di rosa appassita. Sapore dolce, avvolgente, armonico e vellutato.

ABBINAMENTI Accompagna pasticceria di ogni genere, regge l'abbinamento con il cioccolato, anche fondente. Ottimo fine pasto e per ogni momento di relax.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e buio. Aprire e servire a 12°C in piccoli calici per vini passiti e da meditazione. Dopo l'apertura il passito rimane buono per diversi giorni. E' adatto all'affinamento anche per molte decadi.