
PINETO

Brachetto D'Acqui DOCG



VITIGNO

100% Brachetto.

ORIGINE

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

VINIFICAZIONE

Uve accuratamente selezionate e raccolte a mano. Dopo la pigiatura avviene la macerazione sulle bucce per 2-3 giorni per l'estrazione del colore. Il mosto privato delle bucce viene quindi illimpidito e affinato in vasche d'acciaio a 0° C. Successivamente avviene la fermentazione alcolica, bloccata a 5,5% tramite filtrazione.

CARATTERISTICHE

Colore Rosso rubino di media intensità tendente al rosato.
Aroma delicato, con sentori di rosa, lampone e frutta rossa.
Gusto dolce, morbido, fresco, con spuma persistente.

ABBINAMENTI

Fragole, frutti di bosco, dolci al cioccolato e crostate di frutta.
Da provare anche con cibi speziati, orientali e con i salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Aprire e servire a 8° - 10° C in calici di media dimensione.

ALCOL

5,5% vol.