



Viticoltori dal 1914

---

## PIEMONTE DOC BRACHETTO

---



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Medio impasto, sabbioso, argilloso e calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 15-20 anni

**UVAGGIO:** 100% Brachetto

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve a cui segue una pigiatura e una successiva pressatura soffice. Il mosto ottenuto dalla pressatura viene decantato e filtrato a 0°. La fermentazione per la presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati a 18°C. Dopo circa 30 giorni di autoclave si procede all'imbottigliamento

**COLORE:** Rosso rubino tendente al granato chiaro

**PROFUMO:** Evidenti aromi di piccoli frutti freschi: ciliegia e fragola. Bouquet di rose

**SAPORE:** Corposo, intenso e muschiato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 5,5%

**ACIDITA' TOTALE:** <5,5 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 135 gr./l

**ABBINAMENTI:** Macedonia di frutta, crostate di frutta e pasticceria secca

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6/8°C

### PREMI E RICONOSCIMENTI:

2023 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2021)

2022 LUCA MARONI > 91 PUNTI (ANNATA 2020)

2021 LUCA MARONI > 91 PUNTI (ANNATA 2019)

---

**N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti**