



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%

ACIDITÀ 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