



Piemonte Brachetto DOC

Un vino unico, dal colore rosa cerasuolo e brillante, aromatico tipico per i profumi di fiori freschi e di rosa, per una leggera sensazione di muschiato e sentori intensi di frutta rossa. Dolce, vivace, fresco, piacevolmente acidulo, esplose al retrogusto con le stesse note fruttate percepite al naso che suggeriscono l'abbinamento con frutti di bosco, dolci e parfait alle fragole, crostate di marmellata e i dolci in genere.



DESCRIZIONE TECNICA

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: fermentazione in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Per avere il giusto residuo zuccherino, la fermentazione non viene esaurita totalmente.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Piemonte DOC Brachetto

Vitigno: Brachetto

Colore: rosso rubino chiaro, con riflessi porpora.

Perlage: spuma vivace e persistente.

Profumo: fragrante e aromatico, con netto sentore di frutta rossa matura e rosa appassita.

Gusto: dolce, delicato e morbido, frizzante e suadente, con lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici: è consigliato con fragole, frutti di bosco, dolci. E' ottimo con le crostate. Si consiglia di servirlo a temperatura 6-8° gradi.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 6% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it