



Acqui

DOCG "Sei Anime"

13% alc. vol



Brachetto



Piemonte • Monferrato



La maggior parte delle uve proviene dall'antica zona di produzione del Brachetto: dal comune di Sessame; una selezione di vigneti che si basa su semplici concetti: viti di oltre 30 anni, produzioni modeste, altitudine tra i 250 e 450 metri sul livello del mare, areali dove spira il "Marino".



Sistema d'allevamento a Guyot. Densità di impianto: 4000-5000 ceppi per ettaro. Produzione media: 70 q.li di uva per ettaro. Età media delle viti: 31 anni Vendemmia nella terza decade di Settembre, esclusivamente a grappolo intero adagiato in cassetta. Il grappolo viene poi raffreddato e pressato intero. Segue una decantazione statica a freddo, l'inoculo di lieviti selezionati e infine la maturazione delle selezioni per sette mesi in acciaio sul proprio lievito. La fermentazione malolattica si svolge solo se necessario.



Color rosa tenue tendente al cipria che evolve al "pelle di cipolla" con l'affinamento. Al naso un avvio caratterizzato da erbe balsamiche e da una mineralità che ricorda la pietra focaia. Man mano che il vino si acclimata al bicchiere, si scopre un bouquet di fiori tra cui il glicine e una nota fruttata di ribes, uva spina, fragolina di bosco. Il carattere del vitigno evidenzia una nota decisa al retrogusto che ne identifica la provenienza. Al palato è croccante, energico, pieno, con durezze tipiche del Brachetto vinificato in rosato.



Da sperimentare senza pregiudizi; si consiglia con tutte le pietanze di pescato e carni crude, formaggi morbidi preferibilmente di latte vaccino; riteniamo comunque che nelle calde ore pomeridiane estive, proposto a temperature di 4-6°, l'abbinamento non sia fondamentale.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8055684027609



500 g



7,5 kg



95
ct/pallet



8055684027616

