



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

PIEMONTE BRACHETTO D.O.C.

VITIGNO

Brachetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono dalle colline nei dintorni di Acqui Terme. I terreni e l'esposizione dei vigneti scelti creano le condizioni migliori per la produzione di uve da acini piccoli e molto aromatici.

RESA PER ETTARO

50 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta a mano e pigiata. Il mosto, a contatto con le bucce per breve tempo, è subito raffreddato; segue la pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in autoclave a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

La fermentazione è interrotta con refrigerazione quando il vino raggiunge circa 6 gradi di alcol svolto e 100 grammi litro di zuccheri residui. Segue filtrazione sterile e l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosa, con riflessi rubino. Il perlage è fine e la spuma persistente. Il profumo è ricco di sentori aromatici: si riconoscono la rosa e la fragola. In bocca presenta una piacevole dolcezza e freschezza, grazie alla sua naturale vivacità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Dolce e frizzante bene si accompagna a tutti i dessert; ideale per celebrare i momenti di festa o il fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 C°.

GRADAZIONE ALCOLICA

6,5 % Vol.

