



TENUTA  
CAPPALLOTTO  
CANTINA

# PIEMONTE BRACHETTO D.O.C.

## REBSORTE

Brachetto 100%

## HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben für diesen Wein stammen von den Hügeln in der Umgebung von Acqui Terme. Die ausgewählten Böden und die Lage der Weinberge schaffen die besten Bedingungen für die Produktion von Trauben mit kleinen, äußerst aromatischen Weinbeeren.

## HEKTARERTRAG

60 Hektoliter.

## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden handverlesen und gepresst. Der Most, der für kurze Zeit Kontakt mit den Schalen hat, wird sofort gekühlt; danach folgt die weiche Pressung. Die alkoholische Gärung erfolgt im Autoklaven bei kontrollierter Temperatur.

## AUSBAU

Die Gärung wird durch Kühlung unterbrochen, wenn der Wein einen Alkoholgehalt von etwa 6 Grad und 100 Gramm Restzucker pro Liter erreicht. Es folgen die sterile Filterung und die Abfüllung in Flaschen.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rosa Farbe mit rubinroten Reflexen. Feine Perlage und anhaltender Schaum. Der Duft ist reich an aromatischen Noten, aus denen man Rose und Erdbeere erkennen kann. Dank seiner natürlichen Lebendigkeit ist er im Mund angenehm süß und frisch.

## KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Süß und spritzig. Passt gut zu allen Desserts; ideal, um festliche Momente oder den Abschluss einer Mahlzeit zu zelebrieren.

## SERVIERTEMPERATUR

10 °C.

## ALKOHOLGEHALT

6,5 % Vol.

