



VINO SPUMANTE / METODO MARTINOTTI



Brachetto d'Acqui d.o.c.g.

🔥 SPUMANTE ROSSO DOLCE

Tipologia: vino spumante rosso dolce, con spuma fine e persistente

Zona di produzione: Alice Bel Colle nei vigneti esposti a sud che si affacciano su Acqui Terme.

Vitigno: Brachetto.

Fermentazione: il mosto, ottenuto da una soffice pressatura degli acini, rimane per circa 48 ore in macerazione con le bucce a bassa temperatura. A seguito della chiarificazione e decantazione è inviato in particolari vasche di fermentazione (autoclavi) atte a resistere ad alte pressioni dove ad una temperatura fra i 10 ed i 15 °C avviene la fermentazione alcolica e la presa di spuma del vino.

Colore: rosso rubino chiaro

Profumo: fragrante e floreale, che ricorda la rosa e la fragola.

Sapore: fresco e aromatico, mediamente dolce

Gradi: 7 % alcol svolto

Invecchiamento: da bersi giovane

Temperatura di servizio: 5 - 6°C.