



VINO AROMATICO SECCO / I TRE VERTICI



MonteRidolfo

🔴 ACQUI D.O.C.G. SECCO

Tipologia: Vino aromatico , rosso e fermo vinificato da uve Brachetto d'Acqui

Zona di produzione: Questo vino proviene da vigneti situati sulle colline di Alice Bel Colle posti ad una altitudine tra i 250 e 400 metri. Terreno calcareo argilloso

Vitigno: Brachetto d'Acqui in purezza

Vinificazione: L'uva viene raccolta a mano all'inizio di Settembre e a seguito di una pigiatura soffice avviene la fermentazione alcolica in vasche INOX a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio INOX e successivi 3 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino chiaro

Profumo: Intensamente aromatico ricorda sentori di Rosa, Fragola e Lampone

Sapore: Secco e aromatico con una leggera nota tannica sul finale che dona una buona persistenza al palato.

Gradazione: Alcool 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 12° - 14°C.

Confezione: scatole da 6 e da 12 bottiglie.