



VINO DOLCE / LE CASSETTE DI ALICE



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

🔥 VINO ROSSO DOLCE D.O.C.G.

Tipologia: vino rosso dolce aromatico, naturalmente frizzante.

Zona di produzione: piccoli vigneti esposti a est di natura calcarea siti tra 150 e 200 mslm per mantenere l'aroma e l'acidità del vitigno.

Vitigno: brachetto in purezza.

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.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Colore: colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora.

Profumo: elegante e delicati sentori di rosa canina e fragola tipici dell'uva brachetto.

Sapore: piacevolmente dolce, fresco, aromatico lievemente tannico.

Gradazione: 5.5% Vol

Temperatura di servizio: 5-6 C°

Confezione: scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.