

BRACHETTO SPUMANTE PIEMONTE DOC “Bel Roseto”

Brachetto Spumante “Bel Roseto” è lo spumante rosso dolce è nato nel 2000. Il profumo di rosa e la spuma vivace esaltano frutta rossa, dessert e cocktail ispirando un paesaggio romantico. Amato dalle donne per il suo colore rosso rubino, brillante e affascinante.



denominazione

Brachetto Spumante Piemonte DOC

tipologia

Brachetto Spumante, denominazione di origine controllata

vitigno

Brachetto 100%

metodo di produzione

Vinificazione in rosso, diraspapigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce a temperatura controllata per alcune ore (36/48) a circa 16° C e successiva pressatura. La seconda fermentazione avviene in autoclave per la presa di spuma (fino al raggiungimento di una sovrappressione di 4 bar) a temperatura controllata per 20 giorni a circa 16° C. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4° C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane

vista

Rosso rubino poco intenso, vivo, brillante con lievi riflessi rosati ed una spuma abbondante e persistente

profumo

Netto, complesso ed aromatico, con sentori di rosa, lamponi, ciliege e spezie

sapore

Delicatamente dolce, pieno ma non stucchevole, grazie ad una gradevole sapidità, retrogusto persistente

abbinamento

Paste secche e dolci a base di frutta, di crema e di cioccolato. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in ogni momento della giornata

temperatura di servizio

5 ° C