

BRACHETTO SPUMANTE 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 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

BRACHETTO SPUMANTE DOC “Bel Roseto”

Brachetto Spumante “Bel Roseto” with roses scent and the lively foam calls to the mind red fruits, desserts and cocktails as from a romantic landscape picture, very appreciated from women for its red ruby, brilliant and charming colour. A won bet to have produced a high quality spumante with its joyful foam to cheer up every feast, pleasant toast as aperitif, cocktail and dessert.



denomination

Brachetto Spumante DOC

type

Rosè sweet sparkling wine, denomination of controlled origin

grape variety

Brachetto 100%

production method

Vinification in red, de-stemming, maceration and fermentation on the skins at controlled temperature for at least 36/48 hours at 16°C, then soft pressing. Second fermentation in autoclave at controlled temperature of 16°C for 20 days and formation of a light mousse. Then stabilization with refrigeration at -4°C, then before bottling the wine undergoes microfiltration

view

Ruby-red with pinkish highlights, a bubbly and lively mousse and a fine-grained, persistent perlage

nose

Fragrant and aromatic, with clear raspberry, cherry and strawberry overtones

taste

Delicately sweet and fruity, without being nauseating on account of the high acid content that brings out its fragrance

food pairing

Pastries, light-coloured fruit and cream-based desserts, panettone, hazelnut cakes, particular cheese such as Castelmagno. A very pleasant aperitif and thirst quencher at any time of the day

serving temperature

5 ° C

Az. Agr. Cascina FONDA s.s.

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877

