



FONTANAFREDDA

BRACHETTO D'ACQUI DOCG



Linea Tradizione

Cépage: 100% Brachetto d'Acqui.

Caratteristiche del vignoble: Comune d'Acqui.

Rendimento en vin: 70%.

Production max.: 56 hl per hectare.

Vinification: Après une macération froide et courte, suit le procès de la pression des raisins entiers. Depuis la filtration de le doit, il y a la fermentation dans des réservoirs de pression (Méthode Charmat) à une température basse.

Vieillessement: C'est un vin à boire jeune afin d'apprécier son incroyable fraîcheur. Grace à son process de fabrication, il est prêt à boire immédiatement après sa mise en bouteille et donne le meilleur de ses qualités dans l'année suivant sa mise en bouteille.

Caractéristiques organoleptiques: C'est un vin mousseux aromatisé à la personnalité bien marquée, ce qui fait de ce produit un compagnon idéal pour tout type de fête. Son arôme, typique de la variété du cépage, rend au nez des notes de musk, de sauge ainsi que de miel et des notes florales marquées comme l'acacia, l'orange, l'aubépine ainsi que la cerise. La couleur nous confirme ces sensations avec un jaune pale, un bouquet équilibré et un goût qui rappelle le raisin.

Accompagnements: Accompagne tous les moments de la journée, il est parfait pour l'accord avec tous types de dessert et remarquable avec des fruits.

Degré alcoolique: 7% Vol.

Formats disponibles: Lt. 0,75.

FONTANAFREDDA