



*Il Vino:*  
"BRACHETTO"

*Denominazione:*  
BRACHETTO D'ACQUI DOCG

*Varietà:*  
100% BRACHETTO

**Note di degustazione**

*Colore:*  
ROSSO RUBINO DI MEDIA INTENSITÀ  
TENDENTE AL GRANATO

*Profumi:*  
AROMA MUSCHIATO,  
MOLTO DELICATO MA INTENSO.  
ACCATTIVANTE DI ROSA  
SELVATICA

*Gusto:*  
AROMA DOLCE, MORBIDO E  
FRIZZANTE. CONQUISTA LA  
FRAGRANZA NETTA DELLA ROSA  
E DEI FRUTTI DI BOSCO

*Abbinamenti:*  
DOLCI E CREME IN GENERE.  
SI CONSIGLIA LA DEGUSTAZIONE  
CON IL CIOCCOLATO AMARO CHE  
CONTRASTA CON LA  
MORBIDEZZA DEL VINO

**Vinificazione ed affinamento**

*Pigiatura:*  
PIGIADIRASPATURA.  
MACERAZIONE PER DUE GIORNI  
A TEMPERATURA CONTROLLATA

*Fermentazione:*  
AUTOCLAVI  
A TEMPERATURA CONTROLLATA

*The Name:*  
"BRACHETTO"

*Appellation:*  
BRACHETTO D'ACQUI DOCG

*Varietà:*  
100% BRACHETTO

**Tasting notes**

*Colour:*  
MEDIUM INTENSE RUBY RED  
TENDING TO GARNET

*Scents:*  
VERY DELICATE  
BUT INTENSE MUSKY AROMA.  
APPEALING NOTES OF WILD ROSE

*Taste:*  
EFFERVESCENT, SWEET  
AND SMOOTH FLAVOUR.  
ITS NEAT FLAVOUR OF ROSE  
AND SOFT FRUITS  
CONQUERS THE PALATE

*Food Pairings:*  
CREAMS AND DESSERTS IN  
GENERAL. ENJOY IT WITH  
DARK CHOCOLATE  
WHICH CONTRASTS WITH  
THE WINE SOFTNESS

**Vinification and aging**

*Crushing:*  
CRUSHING AND DE-STEMMING.  
TWO DAYS MACERATION  
AT CONTROLLED TEMPERATURE

*Fermentation:*  
IN TEMPERATURE-CONTROLLED  
AUTOCLAVES



*Merlera*