BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Gli aromatici

Tipo: dolce frizzante

Uva: 100% Brachetto

Terreni: calcareo - argillosi

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura, macerazione a freddo, filtrazione e conservazione a temperatura controllata.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Bottiglia: borgognotta
Contenuto: 0,75 litri

Colore: rosso rubino di media intensità tendente al rosato

Naso: inebrianti sentori di rosa, fragola e lampone

Bocca: dolce, persistente e aromatico

Allergeni: contiene solfiti
Temperatura di servizio: 6 - 8 ° C
Grado alcolometrico: 6%

RINALDI