

T E N U T A

IL FALCHETTO



BRACHETTO D'ACQUI DOCG

VARIETÀ

100% Brachetto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica svolta fino a 6,0 gradi alcolici e presa di spuma in autoclave a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scarico, aromi di frutti rossi. Vino leggermente effervescente, in bocca è dolce e piacevole grazie ad un'ottima acidità. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 6-8°C in abbinamento ad una macedonia di frutta, crostate o fragole al naturale.
