



2023 Brachetto d'Acqui DOCG

Braida, Giacomo Bologna

Dal vitigno locale Brachetto

Descrizione del vino:

Il Brachetto è una varietà di vino rosso che si trova esclusivamente in Piemonte. L'uva Brachetto è una varietà aromatica che viene utilizzata principalmente per produrre vini dolci e liquorosi. Per ottenere la dolcezza residua desiderata, la fermentazione viene interrotta poco prima del completamento. Il Brachetto viene pressurizzato e imbottigliato. Questa operazione viene effettuata in lotti per non alterare la freschezza e l'aroma dei sapori. Il vino viene poi lasciato affinare per alcune settimane nei tini.

Abbinamenti:

Salumi, Bündnerfleisch, carpaccio, terrine, pollame, prosciutto con l'osso, salsicce alla griglia, specialità bernesi e formaggi delicati - o semplicemente per piacere.

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Braida
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	5.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Brachetto
Numero di articolo:	1078723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brachetto d'Acqui DOCG

Braida

Giacomo Bologna

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Brachetto
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	5.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.