Brachetto d'Acqui DOCG

Braida, Giacomo Bologna

A partir du cépage local brachetto

Beschreibung:
Le brachetto est un cépage de vin rouge exclusivement présent dans le Piémont. Le brachetto est un cépage aromatique, à partir duquel on produit principalement des vins doux et liquoreux. Pour obtenir la douceur résiduelle souhaitée, la fermentation est interrompue peu avant la fin. Le brachetto est mis en bouteille sous pression. Cela se fait par lots afin de ne pas altérer la fraîcheur et le parfum des arômes. Ensuite, le vin s'affine encore pendant quelques semaines dans les tonneaux.
Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:
Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.
Servierempfehlung:
Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Asti
Produzent:	Giacomo Bologna
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	5.5%
Cépage(s):	100% Brachetto
Artikelnummer:	1078724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brachetto d'Acqui DOCG

Braida
Giacomo Bologna

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Brachetto
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	5.5%
Servier:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch