



## 2024 Brachetto d'Acqui DOCG

Braidà, Giacomo Bologna

A partir du cépage local brachetto

### Description:

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.

### Accompagne idéale:

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

### Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Asti
<b>Producteur:</b>	Braidà
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	5.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Brachetto
<b>Référence:</b>	1078724

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Brachetto d'Acqui DOCG**

Braida

Giacomo Bologna

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Brachetto
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	5.5 %
<b>Service:</b>	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés