



Brachetto d'Acqui DOCG

Braida, Giacomo Bologna

Prodotto con il vitigno locale brachetto

Beschreibung:

Il Brachetto è un vitigno da vino rosso diffuso esclusivamente in Piemonte. Il Brachetto è un vitigno aromatico, da cui si producono soprattutto vini dolci e scioppati. Per ottenere la dolcezza residua desiderata, la fermentazione viene interrotta poco prima della fine. Il Brachetto viene imbottigliato sotto pressione. Questa operazione viene effettuata in lotti per non alterare la freschezza e la fragranza degli aromi. Il vino viene poi affinato per qualche settimana in barrique.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Asti

Produttore: Giacomo Bologna

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 5.5%

Varietà d'uva: 100% Brachetto

Artikelnummer: 1078724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brachetto d'Acqui DOCG

Braida
Giacomo Bologna

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Brachetto
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	5.5%
Servier:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi