



Brachetto d'Acqui DOCG

Braidà, 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:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Asti

Produzent: Giacomo Bologna

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 5.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Brachetto

Artikelnummer: 1078723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brachetto d'Acqui DOCG

Braida
Giacomo Bologna

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Brachetto
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	5.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.