



2024 Brachetto d'Acqui DOCG

Braida, Giacomo Bologna

Prodotto con il vitigno locale brachetto

Descrizione del vino:

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.

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:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Braida
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	5.5 %
Varietà d'uva:	100% Brachetto
Numero di articolo:	1078724

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
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	5.5 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi