

Brachetto d'Acqui

Vin de dessert, parmi les plus élégants et agréables, il vaut mieux le boire jeune quand il exprime tout le parfum du raisin: c'est le moment où il évoque nettement les senteurs de rose bulgare et de fruits mûrs ; bouche fraîche, vive et musquée.

APPELLATION: Brachetto d'Acqui d.o.c.g.

CÉPAGE: brachetto.

FERMENTATION: dans des réservoirs en acier avec macération sur peaux pendant 36-48 heures à température contrôlée jusqu'à obtenir un moût de 3° d'alcool. Prise de mousse en autoclave pendant quelques jours. Ensuite, stabilisation par réfrigération à -4 °C, microfiltration et mise en bouteilles. Élevage en bouteille de quelques semaines.

CARACTÉRISTIQUES: couleur rouge rubis clair aux reflets pourpre, mousse vivace et perlage persistant. Bouquet luxuriant, parfumé et aromatique, aux senteurs nettes de fruits rouges et rose fanée. Bouche sucrée, souple, délicate, pétillante, suave, avec une longue persistance aromatique. Il accompagne les fraises, les fruits de la forêt, mais également les fruits secs: noix, noisettes, amandes, pistaches, figues. Traditionnellement servi en vin de dessert à la fin du repas ou dans l'après-midi avec les petits gâteaux secs et la pâtisserie, du panettone de Noël aux tartes aux fruits.

Braida Brachetto d'Acqui est probablement le seul vin dans le monde qui se marie bien surtout avec le chocolat.



“Braida”