

Brachetto d'Acqui

Vino para acompañar los postres, uno de los más elegantes y agradables, es preferible beberlo joven cuando refleja toda la fragancia de la uva: en ese momento se perciben nítidamente las sensaciones de rosa de Bulgaria y de fruta madura, su sabor es fresco, brioso y musgoso.

DENOMINACIÓN: Brachetto d'Acqui D.O.C.G.

VARIEDAD: brachetto.

FERMENTACIÓN: en tanques de acero con maceración de los hollejos por 36-48 horas a temperatura controlada hasta obtener un mosto con 3° de alcohol. Toma de la espuma en autoclave por varios días. Al finalizar, estabilización con refrigeración a 4°C, micro-filtración y posterior embotellamiento. Envejecimiento en las botellas por varias semanas.

CARACTERÍSTICAS: color rojo rubí claro con reflejos púrpura, espuma vivaz y perlaje insistente. Perfume vivo, fragante y aromático, con nítidas sensaciones de fruta roja madura y de rosas marchitas. Sabor dulce, suave, delicado, burbujeante, seductor, con larga persistencia aromática. Acompaña las fresas, las frutas del bosque; de la misma manera armoniza con los frutos secos: nueces, avellanas, almendras, pistacho, higos. Acompaña tradicionalmente los postres al final de las comidas o el dulce por la tarde, la pastelería seca y los dulces horneados, como el panetón navideño y las tartas. El Brachetto d'Acqui de Braida es quizás el único vino en todo el mundo ideal para acompañar el chocolate.



“Braida”