

Brachetto d'Acqui

Giacomo amava il pallone elastico, gioco piemontese che si pratica sulle colline dell'Acquese, zona vocata alla produzione del Brachetto. Fu così che Giacomo, come suo padre prima di lui, ereditò il soprannome di un campione di pallapugno "Braida", e che nel 1967 la nostra famiglia cominciò a produrre Brachetto d'Acqui.

Denominazione

Brachetto d'Acqui DOCG.

Uva e Vigneto

Prodotto con uve: Brachetto 100%.

In Cantina

Vasche di acciaio per la fermentazione e macerazione delle bucce a temperatura controllata per 36-48 ore. Passaggio in autoclave per la presa di spuma. Dopo la stabilizzazione e la microfiltrazione segue l'affinamento in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora, spuma vivace e perlage insistente. Profumo rigoglioso, fragrante e aromatico, netti i sentori di frutta rossa matura e rosa appassita. Sapore dolce, morbido, delicato, frizzante, suadente, con lunga persistenza aromatica. Accompagna fragole, frutti di bosco, come può armonizzarsi anche con la frutta secca; noci, nocciole, mandorle, pistacchi, fichi. L'abbinamento più tradizionale, con il dessert a fine pasto o a metà pomeriggio, è con la pasticceria secca e con i dolci da forno, dal panettone natalizio alle crostate. Braida Brachetto d'Acqui è forse l'unico vino in tutto il mondo che, soprattutto, si sposa bene con il cioccolato.

Servizio

Servire a 6 – 8°.

Formati

0,375 L – 0,75 L



“Braida”