

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Descrizione

Il più caratteristico degli spumanti rossi dolci, ha avuto una presenza costante nella storia del vino piemontese.

Giulio Cocchi propone questo vino ottenuto da uve della zona tipica DOCG, etichettandolo con il manifesto originale in stile liberty del 1932.

Uva

100% Brachetto d'Acqui.

Vinificazione e spumantizzazione

I grappoli d'uva vengono raccolti a mano in ceste, poi immediatamente pressati per ottenere un mosto molto dolce e dal caratteristico colore rosso, che fermenterà poi in autoclave. Grazie a questo metodo le qualità aromatiche dell'uva si trasmetteranno al vino liberando il caratteristico profumo di rosa e lampone.

Degustazione

Vino dalla schiuma allegra e dal bel color rosso ciliegia con note di luce, vivace, dal profumo fresco ed elegante, con un intenso sentore di rosa. Un leggera tannicità equilibra l'aroma dolce e garantisce una piacevole persistenza.

È il partito perfetto da accompagnare a frutta fresca, dolci o dessert elaborati. Un vino giovane, da servire fresco, ideale per bar e pasticceria, può essere opportuno presentare in coppe di vetro, guarnite con frutti di bosco.



Giulio Cocchi Spumanti Srl

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083 / +39 0141 600071

Info: cocchi@cocchi.com - Export: export@cocchi.com

P.Iva 00203300058