

## COCCHI BRACHETTO D'ACQUI DOCG

### Descrizione

Il più caratteristico degli spumanti rossi dolci, ha avuto una presenza costante nella storia del vino piemontese. Nasce tra le colline dolci e sinuose dell'Alto Monferrato: sin dall'antichità, la culla del Brachetto d'Acqui è un'area vocata e variegata dove il vitigno aromatico si esprime al meglio.

La prima definizione ufficiale del Brachetto d'Acqui data 1922 ed è firmata da Garino Canina, che ne fu il classificatore scientifico: *"... Tra i vini di lusso il Brachetto appartiene alla categoria dei vini rossi dolci ed aromatici: è infatti un vino con profumo speciale, moderatamente alcolico e zuccherino, non molto colorito, che per lo più si consuma spumeggiante o spumante"*.

### Uva

Brachetto d'Acqui

### Vinificazione e spumantizzazione

I grappoli vengono raccolti a mano in ceste, immediatamente pressati per ottenere un mosto molto dolce e dal caratteristico colore rosso, che fermenterà successivamente 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, vivace, dal profumo fresco ed elegante, con un intenso sentore di rosa. Una leggera tannicità equilibra l'aroma dolce e garantisce una piacevole persistenza.

Il Brachetto d'Acqui è il partito perfetto per accompagnare frutta fresca e dessert elaborati. Un vino giovane, da servire fresco, ideale per bar e pasticceria. Diventa un aperitivo molto glamour presentato in calici guarniti con frutti di bosco.

