

# Brachetto d'Acqui

Vino da dessert, tra i più eleganti e gradevoli, è meglio berlo giovane quando esprime tutta la fragranza dell'uva: è il momento in cui si colgono nitidamente i sentori di rosa bulgara e di frutta matura, il suo sapore è fresco, brioso e muschiato.

**DENOMINAZIONE:** Brachetto d'Acqui d.o.c.g.

**VARIETÀ:** brachetto.

**FERMENTAZIONE:** in tank di acciaio con macerazione delle bucce per 36-48 ore a temperatura controllata sino ad ottenere un mosto con 3° di alcol. Presa di spuma in autoclave per alcuni giorni. Al termine, stabilizzazione con refrigerazione a -4 °C, microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane.

**CARATTERISTICHE:** 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.

**SERVIRE A 6 - 8 °C**



“Braida”