

# BERSANO

DOLCI



## BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G. CASTELGARO

**VITIGNO** Brachetto

**ZONA DI PRODUZIONE** Castelboggione - AT

**TERRENO** Calcereo argilloso

**VENDEMMIA** Prima decade di settembre

**VINIFICAZIONE** Pigiatura e breve fermentazione a freddo con macerazione delle bucce, svinatura e pressatura soffice. Conservazione del mosto a zero gradi sino alla fermentazione in autoclave e successivo imbottigliamento

**GRADAZIONE ALCOLICA** 6% in media

**NOTE SENSORIALI** Colore rosso tenue, leggermente granato. Profumo ampio e gradevole, caratterizzato da intensi sentori aromatici con note di muschio e rosa. Gusto delicatamente dolce, morbido ed equilibrato con persistente impronta aromatica. Leggera e piacevole effervescenza

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Accompagna dessert e pasticcini, torte di frutti e macedonia di fragole.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6/8° C

**FORMATO** 75 cl.

**Bersano**

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

[bersano.it](http://bersano.it)

