

BERSANO

SPUMANTI



BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G. PALLAVICINI

VITIGNO Brachetto

ZONA DI PRODUZIONE Mombaruzzo, Castelbogione,

Nizza Monferrato - AT

TERRENO Argillo-limoso

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. A seguire, presa di spuma secondo il metodo Charmat e successivo imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA 7% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso brillante di media intensità. Naso ampio e persistente con delicate note di muschio e rosa aperta. Dolce, piacevolmente equilibrato e mai stucchevole, con evidenti sentori aromatici di rosa e viola

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Spumante ideale con i dolci e la pasticceria, ottimo per accompagnare la frutta fresca. Si apprezza anche con cibi dai gusti decisi e piccanti. Viene utilizzato per la preparazione di cocktail e long drink.

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

