

## ***BRACHETTO D'ACQUI*** DOCG

VITIGNO: *BRACHETTO*

AREA DI PRODUZIONE: vigneti tipici di alta collina nella ristretta area D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE: Acqui Terme

VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto,

fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in vasche inox

COLORE: rosso rubino tenue, con spuma fine e cremosa

ODORE: aroma muschiato, molto delicato

SAPORE: dolce con sentori di frutti di bosco, morbido ed aromatico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideali con dolci da forno, cioccolata e frutta secca



***Amerio***  
CANELLI - ITALIA