



MA RÉ

ACQUI DOCG

VITIGNO 100% Brachetto.

ORIGINE Strevi.

VINIFICAZIONE Prodotto esclusivamente con uve selezionate e raccolte a mano nei nostri vigneti. Si lasciano le uve a macerare con le bucce per 2-3 giorni a bassa temperatura. Alla vinificazione, che avviene in acciaio, segue un affinamento, sempre in acciaio, per circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE Colore rosa cerasuolo brillante. Profumo intenso e complesso, sentori di rosa e ciliegia. Al palato è fresco e sapido, con una delicata persistenza aromatica.

ABBINAMENTI Pizza e focaccia, aperitivi, pasta, insalate, pesce e anche prosciutto crudo.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare al buio in un luogo fresco. Aprire e servire a 8°-10° C in calici di media dimensione.