



MARENCO



PINETO

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

VITIGNO 100% Brachetto

ORIGINE Strevi, Vigneto Pineto. Esposizione ad anfiteatro rivolto a Sud, terreni bianchi, sabbiosi e marnosi.

VINIFICAZIONE Uve accuratamente selezionate e raccolte a mano. Dopo la pigiatura avviene la macerazione sulle bucce per 2-3 giorni per l'estrazione del colore e degli aromi. Il mosto privato delle bucce viene quindi illimpidito e affinato in vasche d'acciaio a 0° C. Successivamente avviene la fermentazione alcolica, bloccata a 5 gradi tramite filtrazione.

CARATTERISTICHE Colore Rosso rubino di media intensità tendente al rosato. Aroma delicato, con sentori di rosa, lampone e frutta rossa. Gusto dolce e morbido, fresco, con spuma persistente.

ABBINAMENTI Fragole, frutti di bosco, dolci al cioccolato e crostate di frutta. Da provare anche con cibi speziati, orientali e con i salumi.

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



MARENCO



PINETO

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien



Wine & Spirits

91
Points

