

DUCAROSSO

BRACHETTO D'ACQUI DOCG



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	180/200 m s.l.m.
Vitigni:	brachetto 100%	Terreno:	Calcareo argilloso
Grado alcolico:	5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	8-10° C	Età vigneto:	Da 10 a 20 anni
Finestra di consumo:	1 anno	Vendemmia:	Manuale, a perfetta maturazione nella prima quindicina di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	80 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

DUCAROSSO

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Il vitigno Brachetto è uno dei più antichi della regione Piemonte, motivo per cui nel corso del tempo ha subito numerose variazioni di nomenclatura, che tuttora esistono. Sebbene ufficialmente sia conosciuto con il termine Brachetto, viene chiamato Borgogna nei dintorni di Canelli, Brachettone nella zona del Roero, Braquet nella zona limitrofa a Nizza Marittima, ma a Nizza Monferrato si chiama "Ducarosso".

NOTE DEGUSTATIVE:

Spumante dolce dal colore rosso rubino tenue e di fine perlage. Esprime l'eleganza degli aromi di rosa, lamponi e fragoline di bosco, tipici dell'uva brachetto. Sapore aromatico, delicato, armonico.

ABBINAMENTI:

Ottimo con il dessert e le macedonie, soprattutto a base di frutti rossi. Per gli audaci, è da provare durante un aperitivo serale accompagnato da prosciutto crudo di Parma o filetto baciato.

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



PRESA DI SPUMA
IN AUTOCLAVE



RIPOSO
BREVE RIPOSO
IN BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

