

BRACHETTO D'ACQUI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Classificazione: vino spumante aromatico dolce

prodotto con metodo charmat

Vitigno: Brachetto 100%

Alcool (% Vol): svolto 6,5% vol - totale 12,5% vol

Zuccheri residui: 110 gr/lt ca.

Acidità totale: 6 %

Formati disponibili: 75 cl

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Spuma: fine e persistente

Colore: rosso rubino chiaro, ma vivace

Profumo: intenso, muschiato

Sapore: dolce, pieno e delicato

Temperatura di servizio: 6/8° C

Abbinamenti Gastronomici: dolci e desserts

