

1820
TOSTI
★ ★ ★ ★ ★



BRACHETTO D'ACQUI DOCG DOLCE

VITIGNO: 100% Brachetto.

TERRITORIO: 26 comuni delle province di Asti e Alessandria.

TERRENO: eterogeneo in prevalenza calcareo argilloso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: inizio di settembre.

RACCOLTA: manuale.

VINIFICAZIONE: pigiatura, macerazione a freddo, ottenimento del mosto mediante pressatura soffice, refrigerazione e filtrazione del mosto.

FERMENTAZIONE: aggiunta dello sciroppo zuccherino e fermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione di 5,5 bar e 6,5 % vol di alcool effettivo.

Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DURATA DEL PROCESSO DI SPUMANTIZZAZIONE: 1 mese.

DATI TECNICI

ALCOOL: 6,5% VOL

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 90 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e persistente.

PERLAGE: fine, costante e persistente.

COLORE: rosso rubino con riflessi granato.

PROFUMO: intensamente aromatico, prevale nettamente il sentore di rosa, accompagnato da note fruttate che rendono il prodotto fresco ed intrigante.

SAPORE: intenso, fragrante ed equilibrato, il retrogusto ripropone amplificata la nota di rosa caratteristica dell'uva di origine.