

# TOSTI<sup>®</sup>

## 1820

### Canelli

## BRACHETTO D'ACQUI DOCG

### DOLCE



**VITIGNO:** 100% Brachetto.

**TERRITORIO:** 26 comuni delle provincie 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.

#### 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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**CAPACITÀ DISPONIBILI:** cl 20, cl 75