



Mosto d'uva parzialmente fermentato Rosso

Vino rosso dolce prodotto con uve Brachetto. Si presenta di colore rosso rubino chiaro. Il perlage è fine e persistente. Il sapore è dolce e fruttato.

Vitigno: Brachetto.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, raccolte a mano perfettamente mature, immediatamente al loro arrivo in cantina con macerazione in pressa per estrarre colore. Fermentazione del mosto per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox termo condizionati in seguito viene chiarificato per liberarlo da ogni impurezza.

Maturazione e affinamento: Il mosto viene conservato in vasche d'acciaio a 0°C e messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino chiaro; profumo fresco e fragrante; perlage fine e persistente; sapore dolce e fruttato.

Abbinamento: Dolci, dessert e frutta.
Servire a 6-8°C.



Sweet red wine, got from Brachetto grapes. It has a bright ruby red colour, with a sweet and fruity flavour. Its perlage is fine and persistent.

Grape variety: Brachetto.

Vinification: Pressing of the manually harvested and perfectly ripe grapes immediately on their arrival in the winery with press maceration to extract colour. Must fermentation for some days in controlled steel tanks, after which it is clarified to free it from any impurity.

Maturation and aging: The must is stored in steel tanks at 0°C and then bottled.

Organoleptic characteristics: Bright ruby red colour; fresh and aromatic fragrance; fine and persistent perlage with a sweet and fruity flavour.

Accompaniments: It is perfect for dessert and fruits.

Served at 6-8°C.