



Brachetto

Piemonte DOC

6,5% alc. vol



Brachetto



Piemonte

Piedmont



Terreni calcarei e argillosi, che danno origine a vini morbidi, intensi, dalle sensazioni olfattive complesse.

Calcareous and clayey soils, which give soft, intense wines, with complex olfactory sensations.



Uno dei principali vantaggi dell'utilizzo del Metodo Martinotti è la conservazione degli aromi varietali aromatici dell'uva. I vini vengono posti in una grande vasca pressurizzata, dove gli zuccheri naturali e il lievito creano una fermentazione secondaria regalando bollicine delicate e spumose.

One of the key benefits to using Martinotti Method is the preservation of the aromatic and pure varietal aromas of the grape. The wines are placed in a large pressurized vat, where the natural sugars and the yeast create a secondary fermentation giving you delicate, frothy bubbles.



Questo Brachetto ha un seducente colore rosa intenso con un perlage elegante. Il bouquet è composto da lampone, ciliegia e delicati petali di rosa.

This Brachetto has an enticing deep rose color with an elegant perlage. The bouquet consists of raspberry, cherry, and delicate rose petals.



Una piacevole freschezza bilancia la dolcezza, abbinandosi perfettamente a formaggi freschi, cucina saporita e piccante, dessert al cioccolato. Servire a 4-6 ° C.

A pleasant acidity balance the sweet flavor, matching perfectly with fresh cheeses, savory or spicy cuisine, and chocolate desserts. Serve at 4-6°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8056457510205



640 g



8,7 kg



80
ct/pallet



8056457510212

