



Valle delle Rose Brachetto d'Acqui

DOCG

5,5% 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.



Vino frizzante prodotto con fermentazione in autoclave a temperatura controllata e microfiltrazione.

Fizzy wine produced with fermentation in autoclave at controlled temperature and microfiltration.



Colore rosso vivo, al naso profumi di rosa bulgara e bucce di agrumi. Al palato è giustamente dolce con una buona freschezza che lo rende equilibrato.

Bright red color, on the nose aromas of bulgarian rose and citrus peel. On the palate it is sweet with a balanced acidity.



Da abbinare con formaggi freschi, dessert o frutti di bosco. Ideale come ingrediente dei vostri cocktail a base di frutta. Servire a 10-12°C

To be paired with fresh cheeses, desserts or berries. Ideal as an ingredient in your fruit-based cocktails. Serve at 10-12°C



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8056457510106



750 g



9,5 kg



125
ct/pallet



8056457510113

