



Brachetto d' Acqui Spumante DOCG

Uva aromatica nera originaria del Piemonte meridionale, il Brachetto presenta un colore rosso rubino tenue, con ottima spuma e périlage fine e persistente. Il profumo è floreale, con sentori freschi di muschio e rose. Al palato il Brachetto è dolce, fresco, delicato, elegante, con un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità.

Abbinamenti:

Adatto ad aperitivi e dessert di frutta e pasticceria secca. Crostata ai Frutti di Bosco.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Dolci
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Brachetto
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Brachetto d'Acqui DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni.
Temperatura di servizio:	7° C nel calice.