DOMAINE ROVERO (Bio)
Brachetto del Piemonte
DOCG Brachetto d'Aqui 100%
Italie*, *Piémont

Une grappe de Brachetto d'Aqui

Ce vin est élaboré en agriculture biologique à partir de 100% du cépage rouge Brachetto d'Acqui, cépage autochtone piémontais.

Il est idéal pour la consommation l'été en apéritif. **Sa fraîcheur aromatique et son taux d'alcool très limité sont deux atouts intéressants !**

Grâce à une méthode de vinification proche de celle du Moscato d'Asti, on produit un vin rouge pétillant doux aux délicats arômes de rose. L'excellente acidité naturelle du cépage donne à ce vin beaucoup de vivacité.

Aussitôt les raisins vendangés avec soin manuellement au mois de septembre, ils sont mis à macérer à basse température durant 7 jours. Les raisins sont ensuite doucement pressurés, le moût est décanté et filtré immédiatement. Le moût ainsi obtenu est introduit pour la fermentation en cuves inox fermées (autoclave) à la température contrôlée d'environ 15°C et ensemencé en levures. Lorsque le taux d'alcool désiré est atteint (environ 6,5%) on refroidit pour arrêter les fermentations et conserver ainsi la quantité de sucre naturel souhaitée, ainsi que le gaz carbonique produit par la fermentation.

Très belle robe rouge rubis, et au nez des arômes de rose. En bouche très frais, bel équilibre et des notes de fraise et framboise.

Alcool 6.5% Vol - Sucres résiduels 125g/l

Idéal à l'apéritif ou avec des desserts y compris des fruits frais !