

ACQUI D.O.C.G. ROSÉ - BRUT SPUMANTE

L'Acqui Rosè D.O.C.G. Spumante, ottenuto al 100% da uve Brachetto, è unico per almeno quattro motivi:

- Autoctono (originato ed evoluto nel territorio in cui si trova)
- Prodotto da un'uva dolce, aromatica rossa unica nel suo genere (Brachetto)
- Vinificato con Metodo Martinotti (in autoclave)
- Rosè naturale da un unico vitigno

Denominazione: Brachetto d'Acqui docg

Vitigno: 100% brachetto

Colore: rosa tenue con riflessi cipria, brillante

Perlage: persistente

Profumo: intenso, elegante, bouquet floreale con piacevoli note di rosa e violetta

Sapore: morbido, fresco, armonico con retrogusto di piccoli frutti rossi, ribes e lamponi

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con antipasti, verdure, piatti delicati, con pesce crudo e crostacei, ma anche con carni bianche e formaggi freschi

Grado alcolico %: 13 gradi in volume

Temperatura di servizio: 6/8° C

Bicchieri consigliati: calice, ballon, flûte

Conservazione: luogo asciutto, fresco e buio

Capacità di invecchiamento: 4 anni

Formati disponibili: 750 ml - magnum da 1,5 litri

Vinificazione: le uve, raccolte a mano, vengono pressate in modo molto soffice. La prima fermentazione alcolica avviene sulle bucce seguita da un periodo di riposo. In primavera si svolge la seconda fermentazione in autoclave con una presa di spuma di circa 60 giorni, secondo il metodo Martinotti inventato nel 1895. Segue l'affinamento in bottiglia.



la tua Cantina Sostenibile



La Maranzana Società Cooperativa Agricola
Via San Giovanni, 26 - 14040 Maranzana AT
Tel. 0141 77927 / +39 336 365654
ordini@lamaranzana.it www.cantinamaranzana.com

