

# BRACHETTO D'ACQUI

D.O.C.G.



## SPERONE

### DENOMINAZIONE

BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.

### VITIGNO

100% Brachetto coltivato nelle province di Alessandria ed Asti fra i fiumi Bormida e Belbo.

### VINIFICAZIONE

L'uva sosta circa 48 ore sulle bucce, dopo di che viene pressata in modo soffice. Il mosto limpido viene poi conservato in vasca frigorifera.

### CARATTERISTICHE

Spuma color cerasuolo. Sapore dolce e delicato con caratteristico accentuato aroma di rosa.

### ABBINAMENTI

Grande spumante da dessert, si sposa mirabilmente con dolci leggeri e particolarmente a crostate di frutta. Servire fresco intorno ai 12° C.

### DENOMINATION

BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.

### VINE

100% Brachetto cultivated in the Asti and Alessandria regions between the Bormida and Belbo rivers.

### VINIFICATION

The grape stays for about 48 hours with its skin, after which it is gently pressed.  
The clear must is then conserved in a cold vat.

### CHARACTERISTICS

A cherry coloured froth. A sweet and delicate taste, with an accentuated characteristic smell of roses.

### ACCOMPANIMENT

A great sparkling dessert wine, it pairs extremely well with light sweets and fruit tarts in particular. Serve chilled at about 12° C.