

DRINKS.

Braida Brachetto d'Acqui DOCG 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700922
Alcool	5.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Braida di Bologna Giacomo S.r.l., Strada Provinciale SP27 n. 9, Località Ciappellette, 14030 Rocchetta Tanaro (Asti), Italie
Marque	Braida
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	goût aromatique avec beaucoup de fruits rouges (fraises, framboises, cerises), de confiture, de chocolat, de miel doux, d'eau de rose, de rhubarbe et de fruits secs (noix, amandes, raisins secs).
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% de Brachetto
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	dessert

Description

Raffaella et Giuseppe Bologna peuvent se targuer de posséder cinq vignobles dans les régions du Monferrato et des Langhe. Ils perpétuent l'héritage de leur père Giacomo, qui a mis en bouteille son premier Barbera del Monferrato en 1961, après avoir hérité d'un grand vignoble de son père Giuseppe. En 1990, la troisième génération a repris le domaine familial, qui a continué à s'étendre grâce à des investissements et des innovations constants. Les raisins de Brachetto utilisés pour le Brachetto d'Acqui - un vin DOCG moelleux, aromatique et légèrement pétillant - proviennent d'une région viticole située dans le sud du Piémont, qui se répartit entre les provinces d'Asti et d'Alessandria. Les raisins subissent une macération et une fermentation d'à peine deux jours avant que le vin ne développe son léger Perlage dans des récipients sous pression. Toutefois, la teneur en gaz carbonique est si faible que le Brachetto d'Acqui est encore classé comme un vin rouge, et non comme un vin mousseux. Le vin doit être porté à une température de 8-10°C avant d'être consommé. Il se marie bien avec les fruits rouges, les fruits secs, les noix, les tartes, les gâteaux ou le chocolat.