



*Il Vino:*

“FONTANAPERLA ROSÈ ”

*Denominazione:*  
ACQUI DOCG

*Varietà:*  
100% BRACHETTO

*Note di degustazione*

IL BRILLANTE COLORE ROSA CIPRIA  
STUPISCE ASSIEME ALL'OLFATTO FLOREALE  
E DI FRUTTI DI BOSCO.

VINO BRILLANTE, FRESCO  
MA DI CARATTERE.  
L'AROMA DELLA ROSA CANINA E  
UN MODERATO TANNINO  
CARATTERIZZANO IL RETROGUSTO  
GRADEVOLMENTE DECISO

*Vinificazione e fermentazione*

VINIFICAZIONE IN ROSÈ CON  
IMMEDIATA SEPARAZIONE DELLE BUCCE.

FERMENTAZIONE A BASSA TEMPERATURA  
IN SERBATOI D'ACCIAIO

*Alcohol:* 13,00% VOL  
*Zuccheri:* 5 G/L  
*Ph:* 3,30  
*Estratto secco:* 20 G/L



*Name:*

“FONTANAPERLA ROSÈ ”

*Appellation*  
ACQUI DOCG

*Varietà:*  
100% BRACHETTO

*Tasting notes:*

THE BRILLIANT  
POWDER-PINK COLOR  
AND THE FLORAL SCENTS  
WITH NOTES OF BERRIES  
WILL AMAZE THE SENSES.

A BRILLIANT, FRESH WINE  
BUT FULL OF CHARACTER.  
THE DOG-ROSE FLAVOUR  
AND A MODERATE TANNIN  
CHARACTERIZE  
A PLEASANT AND SHARP AFTER TASTE

*Vinification and fermentation:*

VINIFICATION IN ROSÈ  
WITH IMMEDIATE SEPARATION  
FROM THE PEELS  
LOW TEMPERATURE FERMENTATION  
IN STAINLESS STEEL TANKS

*Alcohol:* 13,00% VOL  
*Sugars:* 5 G/L  
*Ph:* 3,30  
*Dry Extract:* 20 G/L