



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