

Cod. 23 - BRACHETTO D'ACQUI DOCG ROSE' BRUT
DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Rif. normativo: DECRETO MINISTERIALE DM 09.07.2014 G.U.165 -18.07.2014
Riconoscimento della denominazione di origine controllata e
garantita dei vini "BRACHETTO D'ACQUI".

modificato da:

DM 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine
controllata e garantita "Brachetto d'Acqui".

Uve: Brachetto (minimo 97%)
Uve da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte
(massimo 3 %)
*DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.2*

**Zona di
produzione:** Secondo Disciplinare di produzione
*DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.3*

Resa per ettaro: 8 t/ha
*DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.4*

**Sistema di
allevamento:** Secondo Disciplinare di produzione
*DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.3*

Vendemmia: Raccolta a mano, dopo controllo delle curve di maturazione, e
trasportata in cantina, dai conferitori, mediante sistemi
autoscaricanti

**Zucchero alla
raccolta:** 220 g/l (come media)

**Temperatura di
fermentazione:** Breve macerazione a freddo a seguito di una soffice pressatura
delle uve

**Durata della
macerazione:** Fermentazione in autoclave (metodo charmat)

Affinamento:

**Periodo di
imbottigliamento:** Dal mese di marzo al mese di giugno

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.6

Titolo alcolometrico volumico:	6,50 - 7,00 % vol.
Acidità totale:	5,41 g/l
Estratto secco netto:	18,9 g/l
Estratto secco totale	28,54 g/l
Zuccheri (glucosio + fruttosio)	9,61 g/l
Acidità volatile	0,38 g/l
Anidride solforosa totale	90 mg/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.6

Colore: Biondo cipolla, brillante con riflessi aranciati

Profumo : Fine con sentori di frutta rossa

Sapore : Fresco, equilibrato e sapido

