

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



<b>Rif. normativo:</b>	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".
<b>Uve:</b>	Brachetto (minimo 97%) Uve da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (massimo 3 %) <i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.2</i>
<b>Zona di produzione:</b>	Secondo Disciplinare di produzione <i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.3</i>
<b>Resa per ettaro:</b>	8 t/ha <i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.4</i>
<b>Sistema di allevamento:</b>	Secondo Disciplinare di produzione <i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BRACHETTO D'ACQUI" Art.3</i>
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta a mano, dopo controllo delle curve di maturazione, e trasportata in cantina, dai conferitori, mediante sistemi autoscaricanti
<b>Zucchero alla raccolta:</b>	220 g/l (come media)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	Breve macerazione a freddo a seguito di una soffice pressatura delle uve
<b>Durata della macerazione:</b>	Fermentazione in autoclave (metodo charmat)
<b>Affinamento:</b>	
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	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

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

