



CA'DL'URS

Acqui Brut Rosè DOCG

Spumante Brut dal colore rosa tenue, caratterizzato da note floreali, fruttate e minerali.

Una bollicina fresca ed elegante che deriva da un vitigno storico Piemontese, il Brachetto i cui vigneti, situati sulle colline intorno al Comune di Castel Rocchero, sono caratterizzati da un'esposizione ideale che favoriscono lo sviluppo di note aromatiche e profumi intensi.

Spumante morbido e profumato, con bouquet floreale e un piacevole finale di piccoli frutti rossi. Adatto a tutte le stagioni in ogni momento della giornata.

Vitigno: 100% Brachetto

Vinificazione: Diraspapigliatura e separazione dopo poche ore del mosto dalle bucce per impedire la traslocazione del colore rosso dalle bucce al pigiato. Fermentazione in autoclave fino alla quasi scomparsa degli zuccheri iniziali dell'uva e una sovrapressione di 5/6 atmosfere.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 6,00 g/l.

Temperatura di servizio: 6 – 8° C.

Accostamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo ma anche abbinato a piatti importanti, adatto a tutte le stagioni e ai diversi momenti della giornata,