

CA'BIANCA Brachetto d'Aquí DOCG

VARIETALES: Brachetto 100%

D.O.: Piemonte



Viñedo:

Viñedos pertenecientes a la propiedad, situada en las laderas orientales de las colinas de Alice Bel Calle, en el Alto Monferrato, a 350 metros de altitud media; las vides (4.500 plantas/ ha, con un rendimiento de 35 hl de vino por hectárea), podados a Guyot.

Elaboración:

Después del estrujado y despalillado de los racimos, recogidos a mano a finales de agosto, las uvas se dejan macerar en la piel durante aproximadamente 48 horas (8º C); después de que el el descube y el asentamiento en frío del mosto, la fermentación se inicia en las bombas de presión cerrados a una temperatura de 14-16º C; el proceso de fermentación se detiene por enfriamiento tan pronto como se ha alcanzado el grado alcohólico deseado, dejando un residuo de azúcar natural agradable en el nuevo vino.

Nota de Cata:

COLOR: Color amarillo pajizo de intensidad media.

AROMA: Cuenta con aromas florales claros acompañados de un toque de melón y una ligera sugerencia de cítricos.

BOCA: En boca es elegante, muy fresco y sabroso, equilibrando la acidez típica de la variedad con un perfil 'gentil' de buena potabilidad.

MARIDAJE: Canapes y Entradas.