18 50
GANCIA

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Gancia Brachetto d'Acqui Docg nasce nel cuore del Piemonte per esprimere tutta la raffinatezza aromatica di un grande vino dolce: fragrante, delicatamente frizzante e capace di trasformare ogni sorso in un momento di autentico piacere.

FORMATI DISPONIBILI: 75Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: colore rosso rubino, tendente al granato chiaro. Perlage fine e persistente.
Esame olfattivo: profumo muschiato con aroma caratteristico, molto delicato, in cui si colgono nitidamente i sentori di rosa e frutta matura.
Esame gustativo: gusto dolce, morbido e fragrante, con retrogusto fresco e brioso.

NOTE TECNICHE

Zona di produzione: Canelli
Uvaggio: Brachetto
Vinificazione: le uve sono selezionate e pigiate delicatamente. La vinificazione tradizionale è svolta con leggera macerazione delle bucce, per conferire al mosto un colore rubino tendente al granato; successivamente il mosto viene fatto fermentare parzialmente fino ad una gradazione effettiva di 5,5 gradi alcolici. Viene poi conservato a -2°C fino alla presa di spuma.
Metodo di produzione: per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 15-17°C.
Gradazione: 6,5% vol
Residuo zuccherino: 105 g/l

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti: l'abbinamento più tradizionale è con la pasticceria secca e i dolci da forno, dal panettone alle crostate; eccellente in accostamento al cioccolato, è ottimo con le fragole fresche o le pesche di stagione. Il Brachetto d'Acqui è molto apprezzato inoltre nella preparazione di cocktail, aperitivi e long drinks, abbinandosi in modo eccellente non solo al gusto dolce, ma anche al salato.
Temperatura di servizio: 6-8° C.