

ACQUI ROSE' DOCG SPUMANTE



L'Acqui Rosè DOCG spumante, ottenuto al 100% da uve Brachetto, è unico per almeno 4 motivi:

- Autoctono: originato ed evoluto nel territorio in cui si trova
- Prodotto da un'uva dolce aromatica, rossa (Brachetto)
- Vinificato con metodo Martinotti-Charmat (in autoclave)
- Rosè naturale da un unico vitigno

E' l'unico DOCG al mondo che assomma queste caratteristiche.

I vigneti, situati sulle colline tra Maranzana e Cassine, sono coltivati a guyot e caratterizzati da una esposizione e altimetria ideali per favorire lo sviluppo di note aromatiche e tipica profumazione intensa.

La vendemmia avviene, generalmente, nella prima decade di Settembre con vinificazione in bianco delle uve brachetto a bacca rossa. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat, con affinamento sui lieviti di alimento tre mesi.

Grado alcolico %: 13 gradi in volume

Zuccheri residui: 10 gr/lt

Ph: 3,15

Estratto: 22 gr/lt

Resa per ettaro: 80 q.li

Temperatura di servizio: 6-8° C

L'Acqui Rosè è uno spumante morbido, dal **colore** rosa tenue con riflessi cipria, brillante; con **profumo** elegante, bouquet floreale con piacevoli note di rosa e violetta; al **gusto** si presenta fresco, armonico con retrogusto di piccoli frutti rossi, ribes e lamponi.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con antipasti, verdure, piatti delicati con pesce crudo e crostacei, ma anche con selvaggina da piuma e formaggi erborinati.