



La Maranzana

BRACHETTO D'ACQUI DOCG "TAPPO RASO"



Questo vino da dessert con spuma e leggero perlage, a denominazione d'origine controllata e garantita, nasce dal vitigno brachetto coltivato sulle colline del comprensorio fra Maranzana e Cassine, un luogo dotato di altimetria, esposizione e microclimi particolarmente favorevoli, che aiutano la produzione di questo capolavoro di profumi e armonie.

Degustazione: rosso rubino chiaro con riflessi porpora

Profumo: rigoglioso e fragrante, con aroma che richiama la rosa aperta, e sentori di frutta rossa matura

Sapore: dolce, morbido, fresco, con evidenti ed equilibrati sentori aromatici di rosa e di viola

Abbinamenti gastronomici: ideale con pasticceria secca e con i dolci in generale, incantevole con frutta secca, fragole e frutti di bosco; può essere un insolito aperitivo

Grado alcolico %: 5,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 6-8° C

Bicchiere consigliato: coppa

Conservazione: in un luogo asciutto e molto fresco al riparo dalla luce

Capacità di invecchiamento: 2 anni





La Maranzana

BRACHETTO D'ACQUI DOCG "TAPPO RASO"

Specifiche enologiche

| | |
|-------------------------------------|---|
| Tipo | rosso vivace |
| Classificazione | denominazione di origine controllata e garantita |
| Vitigno | 100% brachetto |
| Produzione media anno | 30.000 bottiglie da 750 ml |
| Maturazione | non richiesta, per la sua natura di vino aromatico |
| Affinamento | 1 mese in autoclave per la presa di spuma come previsto dal disciplinare |
| Temperatura di fermentazione | in vinificazione e in presa di spuma dai 15-18° C |
| Durata della fermentazione | 2-3 giorni in vendemmia |
| Fermentazione maolattica | è da evitare per non perdere profumi e aromi |
| Epoca di imbottigliamento | durante l'annata |
| Acidità totale | 5,5 g/l. |
| Ph | 3,20 |
| Vinificazione | l'uva è diraspata, pigiata e lasciata macerare a contatto delle bucce per circa tre giorni, ad una temperatura di 15 gradi, al fine di estrarre colore ed aromi. Successivamente, per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, il mosto è portato alla temperatura di zero gradi, quindi conservato in queste condizioni fino al momento della presa di spuma |
| Territorio | zone limitrofe ad Acqui Terme |