



Antica Cascina San Rocco

Ricaldone

ACQUI D.O.C.G. SECCO

Zona di produzione: Ricaldone(AL) – Alto Monferrato

Vitigno di produzione: brachetto 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d' impianto: 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 15– 20 anni

Esposizione: sud/ovest

Altitudine: 250-300 m.s.l.

Suolo: calcareo argilloso

Vinificazione: viene effettuata una macerazione sulle bucce fino a fine fermentazione dopo la quale vengono separate dal vino (svinatura); segue la fermentazione malolattica e successivamente viene lasciato affinare per un breve periodo in acciaio prima dell' imbottigliamento

Tipologia : vino rosso fermo

Colore: rosso rubino tenue tendete al granato

Profumo: intenso e complesso con una nota aromatica tipica del vitigno e sentori di rosa e fragole stramature.

Sapore: abbastanza secco con una nota aromatica tipica del vitigno, caldo, morbido, lieve tannico, con una lieve acidità, equilibrato, intenso e persistente, di buon corpo.

Gradazione alcolica: 15%

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti: consigliato per abbinamenti con piatti gustosi, persistenti e untuosi come Salumi, focacce, pasta ripiena e piatti a base di pesce dal gusto non troppo delicato.

Formato: bottiglia da 750 ml

Imballo: cartone da 6 bottiglie

Pallet: 11 cartoni a strato – 99 cartoni per pedana (594 bottiglie)

CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

