



*Antica Cascina San Rocco*

Ricaldone

## BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.

**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:** 20 – 25 anni

**Esposizione:** sud - sud/est

**Altitudine:** 250-300 m.s.l.

**Suolo :** calcareo /argilloso

**Vinificazione:** avviene con pressatura soffice dopo una breve macerazione sulle bucce dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare con successiva presa di spuma in autoclave

**Tipologia:** vino dolce frizzante rosso

**Colore:** rosso rubino tenue

**Profumo:** intenso, complesso e aromatico con spiccati sentori di rosa e fragoline di bosco.

**Sapore:** dolce, morbido, abbastanza fresco, equilibrato, intenso e persistente, leggero e con lieve effervescenza.

**Gradazione alcolica:** 6%

**Temperatura di servizio:** 6°-8°C

**Abbinamenti:** consigliato per abbinamenti con frutta e qualsiasi dessert a fine pasto ma anche per piacevoli “drink” pomeridiani o serali.

**Formato:** bottiglia da 750 ml

**Imballo:** cartone da 6 bottiglie

**Pallet:** 18 cartoni a strato – 90 cartoni per pedana (540 bottiglie)

**CONTIENE SOLFITI**

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.



Az. Agricola Gaglione Simone – Via San Rocco, n. 19 – 15010 Ricaldone (AL)

C.F. GGLSMN94H03A052E - P.IVA . 02640460065 [info@runcusaldonis.it](mailto:info@runcusaldonis.it) (+39)334/1097107 Simone