

Brachetto del Piemonte DOC

Très aromatique - séduisant - doux



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

| | |
|--|-------------------------------------|
| Origine Piemonte | Cépage |
| Producteur Azienda Agricola Bera | Type de fermeture |
| Millésime | Maturité de dégustation |
| Taille de bouteille | Température de service |
| Teneur en alcool | Numéro d'article 22051722 |
| Culinaire Gâteau aux amandes, panettone, tiramisu aux fraises, gratin de cerises. | Élevage |

À PROPOS DU VIN

Le cépage qui pousse en Italie, dans le sud du Piémont, donne son nom au vin. Le brachetto est le pendant rouge et léger du moscato d'Asti. Le processus de fabrication est similaire à celui du Moscato, plus connu. Le moût est lentement refroidi pour stopper la fermentation. Le jus de raisin peut être conservé longtemps à une température proche de 0°. Transvasé dans des cuves de fermentation fermées, la fermentation est lancée. Entre 5.0 et 6.0% vol. d'alcool, elle est stoppée, ce qui permet de conserver une douceur marquée. Un vin rouge pétillant, doux et léger avec peu d'alcool.

Qualité: Un vin séduisant, très aromatique et voluptueux.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge cerise brillant aux reflets rouge-dorés et avec une fine mousse.

Aromatique

Aromatique: Bouquet intense de fruits mûrs, notes de confiture de framboises, cerises, légères notes épicée- poivrées et végétales, caramel en finale.

Corps

Corps: Attaque moyennement longue, bel équilibre entre acidité et tanins, moyennement corsé, fin dominée par douceur et arômes.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch