

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.

Gâteau aux amandes, panettone, tiramisu aux fraises, gratin de cerises.

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.

Impression générale

Qualité: Un vin séduisant, très aromatique et voluptueux.



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