

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

Élevage

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



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