

# Caruss Brachetto Passito Piemonte DOC

Fruité - doux - intense



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Piemonte	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> Roberto Sarotto	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 22206321
<b>Culinaire</b> Tartes aux fruits, petits gâteaux, chocolat	<b>Élevage</b>



## À PROPOS DU VIN

Le Caruss Passito est élaboré à partir de raisins Brachetto séchés provenant de la commune de Neviglie. Les vignes poussent sur des sols argilo-calcaires qui confèrent au vin une agréable minéralité. Les raisins sont récoltés début septembre puis séchés en caissettes en bois jusqu'à la fin novembre afin de développer des arômes concentrés. Après l'égrappage et le pressurage, la fermentation s'effectue avec macération. Le vin vieillit ensuite en barriques, suivi d'un court passage en cuves inox, ce qui lui apporte complexité et fraîcheur.

Tartes aux fruits, petits gâteaux, chocolat

## DESCRIPTION

### Couleur

Rouge rubis clair et intense avec de légers reflets grenat, viscosité élevée.

### Aromatique

Aromatique expressive avec des arômes de fruits rouges tels que la fraise, la framboise et la cerise, complétés par des notes de baies séchées et de fleurs de rose. De légères nuances de chocolat noir et d'épices douces comme la réglisse apportent de la complexité.

### Corps

Plein en bouche et doux, avec une sucrosité marquée et une acidité fraîche qui assure l'équilibre. Les arômes de fruits rouges se prolongent, accompagnés de nuances de fruits secs et d'épices fines. La douceur est présente avec une finale souple et longue.

### Impression générale

Un Passito bien équilibré, aromatique, avec une expression fruitée et une douceur harmonieuse. Idéal en vin de dessert.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)