

Cascina Pian d'Or

Grappoli Rossi

PIEMONTE DOC BRACHETTO



Vitigno

Brachetto d'Acqui 100%

Terreno

Terreno calcareo-marnoso, giacitura collinare con altitudine di circa 400 metri s.l.m.

Sistema di allevamento e resa

Sistema Guyot, oltre 6000 ceppi per ettaro con resa uva vino 70%

Vendemmia

I grappoli vengono raccolti a mano, dopo attenta analisi della maturazione, nel periodo compreso tra il 10-15 di Settembre.

Gradazione alcolica

6 % Volume

Metodo di vinificazione

L'uva raccolta viene immediatamente sottoposta a diraspatura e poi fatta macerare con le bucce per 2/3 giorni, con limitato sviluppo di alcol, sino a 1,5 – 2 gradi; il contatto con le uccie dona al mosto un colore rosato intenso. Segue delicata pressatura soffice, refrigerazione e filtrazione.

Il mosto ottenuto (Resa max 70 Lt. Ogni 100 kg. di uva) viene refrigerato a 0° C. e trasferito in celle frigo per evitare fermentazioni indesiderate, questo ci consente di mantenere intatti gli aromi dell'uva. Dopo alcuni mesi e solo su richiesta del mercato, viene avviata la produzione. Il mosto viene trasferito in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata dove viene riscaldato a 20° C. e fatto fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati, trasformando così gli zuccheri in alcol. Raggiunti i 4,5 – 5 gradi alcolici, la fermentazione viene bloccata con una refrigerazione a - 3° C., in questo modo si ottiene l'equilibrio perfetto tra acidità, zuccheri e alcol. La microfiltrazione sterilizzante abbatte eventuali lieviti rimasti e il vino, puro e fresco, è così pronto per l'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino mediamente intenso, spuma vivace e perlage persistente. Profumo delicatamente aromatico con sentori di frutta rossa matura e rosa appassita. Sapore dolce, delicato, frizzante con lunga persistenza aromatica. Servito a 6-8 °C. in bicchiere a coppa è un ottimo vino da dessert ideale per accompagnare pasticceria secca e dolci da forno. Ideale per preparazione a base di frutta fresca, ottimo con fragole e frutti di bosco.