



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Brachetto d'Acqui 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione del Brachetto d'Acqui le Meridiane provengono da vigneti allevati su colline caratterizzate da marne ad impasto medio in cui, rispetto al calcare, prevalgono le frazioni fini, cioè sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di apportare abbondanza di oligoelementi garantendo contemporaneamente un'immediata espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti sono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline a moderata pendenza.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto viene immediatamente refrigerato in attesa della successiva parziale fermentazione in autoclave, affinché l'anidride carbonica, che dona la spuma vivace, rimanga in parte disciolta nel vino. La fermentazione è poi interrotta mediante refrigerazione in modo che rimangano abbondanti zuccheri residui.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Spuma persistente, perlage fine ed elegante color rosa tendente al cerasuolo. Il profumo è aromatico intenso, tendente al muschiato e ai fiori di geranio. Il sapore dolce e leggermente vivace ricorda le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino dolce ed aromatico ben si accompagna con i dolci a fine pasto specialmente con le paste secche. Compagno ideale nei momenti di festa è piacevole bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata, in particolare dopo l'attività sportiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

5,5% Vol

