

Convento Cappuccini

Acqui Secco D.O.C.G.

- 100% Brachetto
- Comuni di Ricaldone e Cassine
- 4 ettari
- Alt. 283 m
esposizione sud
- Diserbo meccanico
- Vendemmia manuale
- 50 hl a ettaro



Pigiata e diraspata l'uva, il mosto ottenuto è messo a macerare con le bucce per circa 12 giorni, con frequenti rimontaggi, ad una temperatura di 18-20°C. Il vino ottenuto viene poi travasato e le bucce rimosse con una spremitura soffice. Successivamente riposerà in vasche di acciaio dove svolgerà la fermentazione malolattica e un affinamento di sei mesi prima di essere imbottigliato. Colore rubino, profumo avvolgente e floreale dall'aroma inconfondibile del vitigno brachetto. Gusto secco, caldo e morbido, con buona persistenza. Servito a temperatura di 18°C accompagna antipasti leggeri, piatti a base di pesce.

Località Sant' Antoni



Coordinate GPS 44.74186 , 8.48746

www.bottovini.com

info@bottovini.com

regione Baiascera, 8 15010 Ricaldone

+39 0144 74 462

+39 333 53 28 471

società agricola B8 s.s.

