

# CONVENTO CAPPUCCINI



## Brachetto d'Acqui

**Vitigno:** 100% Brachetto

**Alcool:** 6% by vol.

**Vendemmia:** Fine agosto

**Esposizione:** Sud

**Altitudine:** 229 m

**Resa per ettaro:** 3 Tonnellate

**Confezioni:** 6 o 12 bottiglie per cassa

**Vinificazione:** Raccolta manuale e selezione dei grappoli, diraspatura e pigiatura, questi sono i primi passaggi per vinificare l'Acqui tappo raso. Il mosto ottenuto è messo a fermentare in serbatoi con controllo di temperature dove macera e raggiunge colore e alcool voluti. Per fermare la fermentazione e mantenere il prodotto dolce si raffredda fino alla temperatura di 0°C si centrifuga e si filtra per separare gli lieviti naturali del vino. Messo poi in autoclave a pressione per una leggera rifermentazione è pronto per essere imbottigliato.

**Invecchiamento:** Il Brachetto è pronto da bere dopo soli due mesi dalla vendemmia e non necessita di invecchiamento.

**Note:** è un vitigno aromatico con origini incerte, si ritiene che fosse già presente sulle colline del Monferrato e dell'Astigiano quando i romani fondarono la città di Acqui Terme. Quello che è certo è che attualmente dà il meglio nelle colline dell'Acquese dove troviamo quasi la totalità della sua produzione. Vinificato anche in versione spumante è come tappo raso che esprime al meglio le sue potenzialità.

Il vitigno ha una produzione non eccessiva ma costante, le foglie sono non molto grandi di colore verde scuro, il grappolo è di media grandezza cilindrico e alato, con acini ellittici blu-violacei, ricchi di pruina.

L'Acqui D.O.C.G. è di colore rosso rubino brillante abbastanza consistente con una effervescenza caratterizzata da bollicine fini e persistenti date da una leggera rifermentazione eseguita con metodo Martinotti; il profumo aromatico è il suo punto di forza intenso, abbastanza complesso, fine con note fruttate, ma soprattutto floreali di rosa; al gusto è dolce, morbido, fresco e intenso molto persistente e piacevolmente frizzante.

