



*Antica Cascina
San Rocco*
Runcus Aldonis®

BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.

Zona di produzione: Ricaldone(AL) – Alto Monferrato

Vitigno di produzione: brachetto 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d' impianto : 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 20 – 25 anni

Esposizione: sud - sud/est

Altitudine: 250-300 m.s.l.

Suolo : calcareo /argilloso

Vinificazione: avviene con pressatura soffice dopo una breve macerazione sulle bucce dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare con successiva presa di spuma in autoclave

Tipologia: vino dolce frizzante rosso

Colore: rosso rubino tenue

Profumo: intenso, complesso e aromatico con spiccati sentori di rosa e fragoline di bosco.

Sapore: dolce, morbido, abbastanza fresco, equilibrato, intenso e persistente, leggero e con lieve effervescenza.

Gradazione alcolica: 5,5%

Temperatura di servizio: 6°-8°C

Abbinamenti: consigliato per abbinamenti con frutta e qualsiasi dessert a fine pasto ma anche per piacevoli “drink” pomeridiani o serali.

Formato: bottiglia da 750 ml

Imballo: cartone da 6 bottiglie dimensioni in cm H 31,5 x L 26 x P 17

Pallet: 19 cartoni a strato – 95 cartoni per pedana (570 bottiglie)
dimensioni in cm H 173 x L 120 x P 80

CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

