

## Brachetto d'Acqui DOCG

### *Bricco Rioglio*

**Druivensoort:** 100% Brachetto d'Asti

**Zone van de productie:** Grondgebied van Ricaldone op de heuvels genaamd "Rioglio" & "Valmorana"

**Hoogte van de wijngaarden:** 240 - 300 mtr boven de zeespiegel

**Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden:** 14 jaar

**Bodem:** kalkhoudende grond met tufsteen lagen

**Wijnbouw gebied:** Guyot met een teelt dichtheid van 2500 - 3000 wijnstokken per hectare

**Vinificatie:** handmatige oogst in kratten. Gecontroleerde temperatuur maceratie voor ongeveer 7 dagen waarbij mechanisch de druiven continue in beweging blijven om een maximale extractie van de druivenschil te verkrijgen. Zachte persing, opslag in stalen vaten om een natuurlijke werking van de most mogelijk te maken. Temperatuur en druk gecontroleerde fermentatie tot bottelen.

**Alcoholgehalte:** 6%

**Kleur:** Licht robijn rood

**Bouquet:** Delicaat, een prachtig samenspel van rijp rood fruit en rozen

**Smaak:** zoet, zacht met een aanhoudende aromatische persistentie, de balans tussen zoetig en frisheid maakt deze wijn zeer aangenaam.

**Serveertemperatuur:** 10-11 graden celsius

**Serveren:** Met aardbeien of bij dessert, ook als aperitief een unieke smaakervaring

