



MARENCO



PINETO

Brachetto d'Acqui DOCG

Vivace, rosso, luminoso, naturalmente dolce e basso tenore alcolico.

Origine 100% Brachetto. Strevi, Vigneto Pineto. Esposizione ad anfiteatro rivolto a Sud, terreni bianchi, sabbiosi e marnosi.

Vinificazione Uve accuratamente selezionate e raccolte a mano. Dopo la pigiatura avviene la macerazione sulle bucce per 2-3 giorni per l'estrazione del colore e degli aromi. Il mosto privato delle bucce viene quindi illimpidito e affinato in vasche d'acciaio a 0° C. Successivamente avviene la fermentazione alcolica, bloccata a 5 gradi tramite filtrazione.

Degustazione Colore Rosso rubino di media intensità tendente al rosato. Aroma delicato, con sentori di rosa, lampone e frutta rossa. Gusto dolce e morbido, fresco, con spuma persistente.

Abbinamenti e Servizio Fragole, frutti di bosco, dolci al cioccolato e crostate di frutta. Da provare anche con cibi speziati, orientali e con i salumi. Conservare la bottiglia in verticale in luogo fresco e buio. Aprire e servire a 8° - 10° C in calici di piccola o media dimensione.