



# MA RÉ

ACQUI DOCG

**VITIGNO** 100% Brachetto.

**ORIGINE** Strevi.

**VINIFICAZIONE** Prodotto esclusivamente con uve selezionate e raccolte a mano nei nostri vigneti. Si lasciano le uve a macerare con le bucce per 2-3 giorni a bassa temperatura. Alla vinificazione, che avviene in acciaio, segue un affinamento, sempre in acciaio, per circa 6 mesi.

**CARATTERISTICHE** Colore rosa cerasuolo brillante. Profumo intenso e complesso, sentori di rosa e ciliegia. Al palato è fresco e sapido, con una delicata persistenza aromatica.

**ABBINAMENTI** Pizza e focaccia, aperitivi, pasta, insalate, pesce e anche prosciutto crudo.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO** Conservare al buio in un luogo fresco. Aprire e servire a 8°-10° C in calici di media dimensione.