

Rosè
ACQUI
D.O.C.G.
BRUT

L'Acqui Rosè DOCG Spumante, ottenuto al 100% da uve Brachetto, è unico per almeno quattro motivi:

- *Autoctono (originato ed evoluto nel territorio in cui si trova)*
 - *Prodotto da un'uva dolce, aromatica rossa (Brachetto)*
 - *Vinificato con Metodo Martinotti-Charmat (in autoclave)*
 - *Rosè naturale da un unico vitigno*

è l'unica DOCG al mondo che somma queste caratteristiche.

I **vigneti**, situati sulle colline tra Maranzana e Cassine, sono coltivati a guyot caratterizzati da esposizione e altimetria ideali per favorire lo sviluppo di note aromatiche e tipica profumazione intensa.

La **resa** per ettaro è di 80 q.li per ettaro.

La **vendemmia** avviene, generalmente, nella prima decade di settembre con vinificazione in bianco delle uve brachetto a bacca rossa.

La **presa di spuma** avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat, con affinamento sui lieviti di almeno tre mesi.

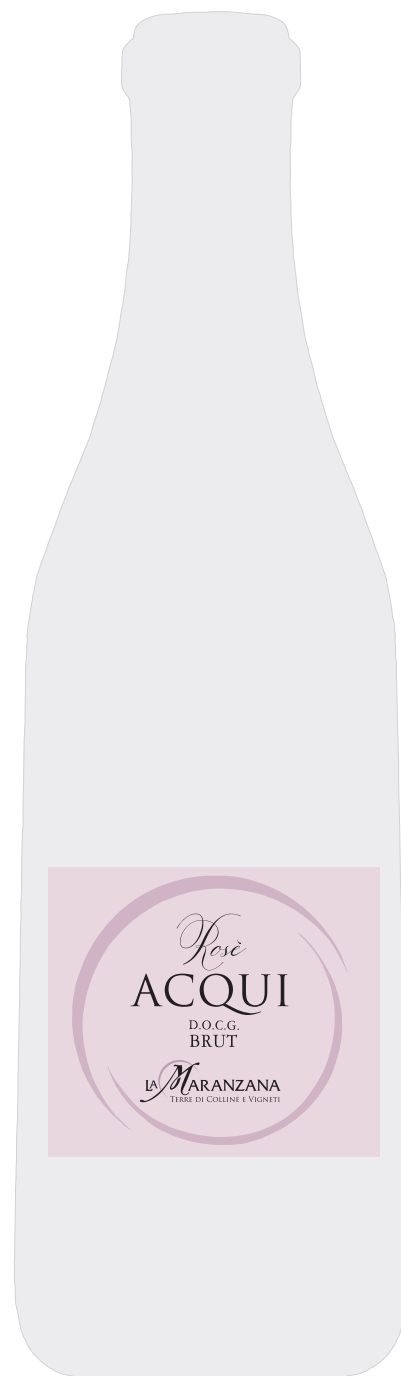
Le sue caratteristiche tecniche sono:

Grado alcolico 13% vol
Zuccheri residui 10 gr/lit
ph 3.15
Estratto 22 gr/lit

L'Acqui Rosè è uno spumante morbido, dal colore rosa tenue con riflessi cipria, brillante; con profumo elegante, bouquet floreale con piacevoli note di rosa e violetta; al gusto si presenta fresco, armonico con retrogusto di piccoli frutti rossi, ribes e lamponi.

Ottimo come aperitivo, con antipasti, verdure, piatti delicati con pesce crudo e crostacei, ma anche con selvaggina da piuma e formaggi erborinati.

Temperatura di servizio 6/8°C



Rosè
ACQUI
D.O.C.G.
BRUT

Acqui Rosè DOCG, made 100% from Brachetto grapes, is a unique sparkling wine for at least four reasons:

- *It is a local wine, created and evolved in its own territory*
 - *Made from a sweet, aromatic red grape (Brachetto)*
- *Produced with the Martinotti-Charmat method (in autoclave)*
 - *Natural Rosé from a single grape variety Rosè*

Worldwide it is the only DOCG wine with these characteristics.

The **vineyards**, located on the hills between Maranzana and Cassine, are trained by Guyot system, characterized by exposure and altitude ideal for developing aromatic notes and typical intense fragrance.

The **yield** is 8 tons / hectare.

Usually the **harvest** takes place in the first ten days of September with white vinification of the red berried Brachetto grapes.

The **re-fermentation** to make the wine sparkling takes place in autoclave according to the Martinotti-Charmat method, followed by a refinement on yeasts of 3 months at least.

Technical details:

Alcohol content 13% by Vol.

Residual sugars 10 gr/ltr

Ph 3.15

Extract 22 gr/ltr

Acqui Rosé is a smooth sparkling wine, with a pale pink colour with blush reflex, bright; with elegant aroma, fragrant floral bouquet with pleasant hints of rose and violet; fresh and harmonious taste with an aftertaste of small red fruits, currants and raspberries.

Excellent as aperitif, with appetizers, vegetables, delicate dishes with raw fish and shellfish, but also with feathered game and blue cheese.

Service temperature 6/8°C

