


# “Braida” Brachetto d’Acqui DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Il Brachetto d'Acqui Braida di Giacomo Bologna è un vino da dessert frizzante, realizzato con Brachetto in purezza, un antico vitigno aromatico a bacca rossa d'origine piemontese. Viene prodotto con il Metodo Martinotti o Charmat, un processo di spumantizzazione in autoclave, che permette di mantenere intatto il bouquet degli aromi primari dell'uva, esaltandone l'intensità. Si tratta di un vino che seduce per i suoi profumi floreali e la morbidezza vellutata del suo frutto, resa vivace dalla delicata bollicina che ne accompagna il sorso.

Il rosso Brachetto d'Acqui Braida della cantina di Giacomo Bologna è un vino da dessert di grande eleganza e piacevolezza. Per poter apprezzare a pieno tutta la fragranza e la ricchezza aromatica delle uve, si consiglia di berlo giovane, magari in abbinamento con una crostata di frutta rossa o con un dessert al cioccolato. Si presenta con un bellissimo colore rubino scarico dalle sfumature rosa. Il bouquet sprigiona intensi profumi floreali di petali di rosa essiccati, di fragoline di bosco, lampone, mandorla e frutta secca. Al palato seduce per la sua morbidezza, il suo frutto succoso, che si distende verso un finale aromatico e armonioso.

Denominazione: Brachetto d'Acqui DOCG

Vitigni: Brachetto 100%

Tipologia: Vini Frizzanti

Gradazione alcolica: 5.5%

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 48 ore e presa di spuma in autoclave a temperatura controllata secondo il Metodo Charmat

Filosofia produttiva: Vegan Friendly,

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso rubino scarico con sfumature rosacee

Profumo: Fragola, lamponi, frutti rossi, noci, mandorle e fichi secchi

Gusto: Piacevolmente dolce, con contorni aromatici percepiti al naso e di bella freschezza gustativa

Temp. servizio: 8°-10°C

Allergeni: Contiene solfiti

