



Spumante Brachetto Dolce

Abito rosa nel calice. Perlage medio fine. Al naso sprigiona frutti rossi maturi e rose secche. Al palato rivela note di frutti di bosco con un'acidità vivace.

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Produttore | Castello del Poggio |
| Categoria | Spumante |
| Paese | Italia |
| Regione | Piemonte |
| Classificazione | DOCG |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 7.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | 2 anni |
| Vitigni | Brachetto |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 2009360 |
| Adatto a | Dessert |



Vinificazione

La seconda fermentazione avviene in grandi vasche di acciaio ermeticamente chiuse. La CO2 che viene prodotta nella fermentazione non può evadere e rimane sciolta nel vino.

