



Rosa Regale

Brachetto d'Acqui DOCG

2018

VARIETA'

Brachetto d'Acqui

DESCRIZIONE

Un classico di Banfi Piemonte ottenuto dal vitigno Brachetto, uva aromatica antica e complessa tipica del territorio.

Il decorso stagionale di questa annata 2018 è caratterizzato da un'alta frequenza di piogge, che ha creato criticità nei lavori in vigna. Nonostante tali condizioni, posticipando l'epoca di vendemmia, la qualità delle uve è risultata buona con punte di ottimo.

Spumante dolce dalle nuance rosso rubino chiare con un perlage vivace e persistente. Sia al naso che in bocca si esprimono al meglio tutte le peculiarità aromatiche del vitigno; profumi intensi di rosa bulgara e frutti di bosco e sentori di mandorla amara e noce moscata in bocca.

Vino da dessert perfetto con fragole fresche, macedonie, torte di frutta e piccola pasticceria.

NOTE TECNICHE



Fermentazione : secondo il metodo Charmat a temperatura controllata in tini in acciaio



Alcol: 7%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 2000

FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l. - 0,75 l. - 1,5 l.