



Rosa Regale

Brachetto d'Acqui DOCG

2021

VARIETA'

Brachetto d'Acqui

DESCRIZIONE

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

L'inverno è stato mite, con precipitazioni nella media stagionale, mentre i mesi successivi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da temperature al di sotto delle medie stagionali, che hanno causato un leggero ritardo nella fase di fioritura. L'innalzamento delle temperature, oltre alla scarsità di piogge, di giugno e luglio, in alcuni vigneti ha creato un lieve stress idrico e un piccolo ritardo nella maturazione. Le ottime escursioni termiche ed il clima soleggiato di settembre ed ottobre hanno accompagnato il perfetto svolgimento della raccolta, con uve di eccellente qualità.

Spumante dolce dalle nuance rosso rubino chiare con un perlage vivace e molto persistente. Profumo intenso e aromatico, con spiccate note di frutti di bosco, fragole e rosa bulgara. In bocca rivela un retrogusto dolce equilibrato da una buona acidità.

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

NOTE TECNICHE



Suolo: calcareo-argilloso



Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 80 q/ha.



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



Alcol: 7.5%
Zuccheri residui: 100 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2000

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