

Rosa Regale

Brachetto d'Acqui DOCG

2023

VARIETÀ

Brachetto d'Acqui

DESCRIZIONE

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

L'inverno si è contraddistinto per l'assenza prevalente di precipitazioni. In primavera, le temperature sono state inferiori rispetto al 2022 comportando un ritardo medio nello sviluppo di circa 5/7 giorni che si è protratto fino alla vendemmia. Solamente nei mesi di maggio e giugno è piovuto, seppur in modo non omogeneo. Con luglio e parte di agosto sono tornate le alte temperature che hanno portato a fenomeni di stress idrico soprattutto nei vigneti giovani o esposti a sud, sud-ovest.

La vendemmia del Brachetto è iniziata i primi giorni di settembre, beneficiando in parte delle abbondanti piogge cadute con i temporali di fine agosto. È stata una vendemmia di ottima qualità con vini molto strutturati.

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: 7.3%
Zuccheri residui: 110 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2000



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