

Rosa Regale

Brachetto d'Acqui DOCG

2025

VARIETÀ

Brachetto d'Acqui

DESCRIZIONE

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

Dopo un inverno particolarmente scarso di precipitazioni, abbiamo avuto una primavera piovosa con piogge ben distribuite che hanno garantito una buona riserva idrica. L'andamento climatico dell'annata 2025 è stato molto vario, riuscendo però a rimanere equilibrato. In generale, comunque, non ci sono stati eventi particolarmente impattanti, a parte il caldo torrido della prima metà di agosto (36/38° C) che ha portato ad un anticipo della vendemmia di circa 7-8 giorni rispetto allo scorso anno. Provvidenziali sono stati i temporali del 17/18 agosto che hanno rinfrescato l'aria abbassando le temperature notturne ed aumentando l'escursione termica tra giorno e notte. La vendemmia 2025 del Brachetto è iniziata il 22 agosto. Con uve perfettamente sane, un'ottima dotazione di aromi terpenici ed un buon livello di freschezza acida

Spuma e perlage fine e molto persistente con formazione di una accentuata corona di bollicine a bordo bicchiere. Colore rosso brillante. Profumo intenso e aromatico, ricorda le fragole e la rosa bulgara. Sapore dolce e aromatico ben equilibrato dall'acidità, con sentori di frutti di bosco al retrogusto.

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: 7.1%
Zuccheri residui: 105 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2000

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