BANFI
Piemonte

Rosa Regale

Brachetto d'Acqui DOCG

2026

VARIETÀ

Brachetto d'Acqui

DESCRIZIONE

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

L'annata 2026 è stata caratterizzata da temperature elevate già a partire dal mese di maggio, che si sono protratte per tutta l'estate. Fortunatamente, le piogge invernali hanno garantito una buona riserva idrica nel terreno, consentendo alle viti di affrontare i mesi più caldi senza particolari stress idrici.
Al tempo stesso, la scarsità di precipitazioni primaverili ha limitato la pressione delle malattie fungine, favorendo lo sviluppo di uve perfettamente sane.

In un'annata particolarmente calda e precoce, con un anticipo di circa 10-12 giorni rispetto alla vendemmia 2025, è stato fondamentale intervenire con tempestività per individuare il momento ottimale per la raccolta. La vendemmia del Brachetto è iniziata il 10 agosto.

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 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: controspalliera bassa con potatura Guyot
Densità d'impianto: non inferiore a 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 80 q/ha.

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

Alcol: 7%
Zuccheri residui: 100 g/l

Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C

Prima annata prodotta: 2000

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