



ACQUISTATO IL

Brachetto d'Acqui "Gatiè" DOCG 2021

2021

Delicatamente dolce e leggermente vivace



Gatiè è il Brachetto d'Acqui DOCG proposto qui da Cantine dei Marchesi di Barolo. Prodotto con uve raccolte in vigneti collinari, caratterizzati da suoli prevalentemente sabbiosi in grado di apportare abbondanza di oligoelementi, garantendo una bella espressione del bouquet. L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto viene refrigerato in attesa della successiva parziale fermentazione in autoclave. L'anidride carbonica prodotta naturalmente durante questo processo, si dissolve in parte nel vino. Quando il vino è pronto, la fermentazione viene interrotta naturalmente abbassando la temperatura della vasca. In questo modo nel vino rimangono abbondanti zuccheri residui. Spuma persistente, perlage fine ed elegante, questo Brachetto si presenta nel calice di un bel color rosa tendente al cerasuolo. Il profumo è aromatico intenso, richiama il muschio e i fiori di geranio. In bocca è delicatamente dolce e leggermente vivace. Si accompagna alla perfezione con i dolci più semplici, come le crostate di frutta o i biscotti fatti in casa.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

La Vigna

Terreno Marne ad impasto medio in cui, rispetto al calcare, prevalgono le frazioni fini, cioè sabbie quarzose e limo finissimo

Esposizione Ovest

Allevamento Controspalliera guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso frizzante

Provenienza Piemonte

Uve Brachetto d'Acqui 100%

Gradazione 5.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto viene immediatamente refrigerato in attesa della successiva parziale fermentazione in autoclave, affinché l'anidride carbonica, che dona la spuma vivace, rimanga in parte disciolta nel vino. La fermentazione è poi interrotta mediante refrigerazione in modo che rimangano abbondanti zuccheri residui.==

Sensazioni Spuma persistente, perlage fine ed elegante color rosa tendente al cerasuolo. Il profumo è aromatico intenso, tendente al muschiato e ai fiori di geranio. Il sapore dolce e leggermente vivace ricorda le sensazioni olfattive.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821