



ACQUISTATO IL

Brachetto Spumante Dolce Piemonte DOC

2016



Piacevole aromatico

Un vitigno particolare, un vino poco conosciuto ma molto amato. Il Brachetto che ti presentiamo oggi è firmato da Cascina Fonda, un'azienda che di bollicine se ne intende, eccome!

Secondino Barbero ha fondato Cascina Fonda nel 1963. Dal 1988 sono i figli Massimo e Marco a occuparsi dell'azienda. La cantina è stata completamente ristrutturata tra il 1995 e il 2000. I vigneti si estendono su 12 ettari tra i comuni di Mango e Neive, esposti a sud-est. Si producono quattro vini (Moscato, Brachetto, Dolcetto e Barbaresco) in tredici tipologie. L'identità del marchio Cascina Fonda si fonda però da sempre principalmente sul Moscato, simbolo di un territorio che poco prima della vendemmia si colora di giallo oro, quello delle sue uve. Le bottiglie prodotte sono circa 120.000 all'anno.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-marmoso
Esposizione	Sud, 300 m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso aromatico DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Brachetto Rosso 100%
Gradazione	6,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Dall'aperitivo al dolce, senza limiti
Vinificazione	In rosso, diraspapigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce a temperatura controllata per alcune ore (36/48) a circa 16°C. La seconda fermentazione avviene in autoclave per la presa di spuma (fino al raggiungimento di una sovrappressione di 4 bar) a temperatura controllata per 20 giorni a circa 16° C. Al termine della fermentazione, avviene la stabilizzazione con refrigerazione a -4° C. In seguito il vino viene microfiltrato ed imbottigliato. Segue un affinamento in bottiglia per 30 giorni.
Sensazioni	Colore rosso rubino vivo e brillante, con lievi riflessi dorati ed una spuma abbondante e persistente. Al naso è complesso ed aromatico, con sentori di rosa, lamponi, ciliegie e spezie. In bocca è delicatamente dolce, pieno ma non stucchevole, grazie ad una gradevole sapidità e ad un retrogusto persistente.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821