


# ARIONE

Piemonte DOC Brachetto spumante  
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

Epoca di raccolta del Piemonte Brachetto Doc Spumante, inizio settembre. Pigiatura senza diraspamento e pressatura soffice in presse pneumatiche per evitare la rottura della parte legnosa del grappolo (graspo), che potrebbe apportare componenti indesiderati al Piemonte Spumante. Refrigerazione del mosto a 6-8°C per inibire ogni inizio di fermentazione e favorire la decantazione naturale delle fecce. Successiva refrigerazione con abbattimento della temperatura fino a 0°C per bloccare definitivamente la fermentazione, in quanto il mosto deve essere conservato dolce Piemonte Spumante. La conservazione avviene in grandi serbatoi di acciaio inox chiusi in cella frigorifera; in tal modo si conserva la fragranza aromatica fino all'utilizzo. Il tappo viene ancorato per mezzo di gabbietta metallica. Consumo del Piemonte Brachetto Doc Spumante consigliato entro 3 anni.

Frizzanti e rinfrescanti bollicine al profumo di rosa e frutti rossi. Il sapore dolce, morbido e delicato esplose al palato formando un accordo accattivante e piacevole. Ideale per accompagnare dessert.

Abbinamenti: dolci secchi, torte, dolci di cioccolato, frutta fresca, frutti di bosco, dolci da forno, macedonie di frutta, crostate di frutta.

Vitigno: Brachetto min 90% – possibile 10% Moscato nero o Aleatico.

Colore: Rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato.

Profumo: Di rosa e di frutti rossi.

Sapore: Dolce, morbido, delicato.

Spuma: Fine e persistente

Gradazione alcolica minima: 7% vol.

A tavola: a temperatura di 8-10°C

Allergeni: Contiene solfiti

