



MICHELE
Mascarello
Cantine in La Morra



PIEMONTE BRACHETTO D.O.C. REMIGINO

2022

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Brachetto

Zona di produzione: Santo Stefano Belbo

Vinificazione: La vinificazione avviene con pigiatura soffice delle uve, dopo una fase di macerazione della durata di 3/4 giorni con lo scopo di mantenere ed esaltare gli aromi primari dell'uva.

In seguito avviene la refrigerazione e la successiva spumantizzazione.

Descrizione: rosso rubino di media intensità e tendente a granato chiaro o rosato. Al naso, molto delicato, fruttato, con caratteristico profumo di rosa. Sapore dolce, morbido, delicato.

Temperatura di servizio: 6°C

Età ottimale: 1 anno dall'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 6 %

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con crostate fi frutti rossi, semifreddi ai frutti di bosco e dolci in generale.