



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



PIEMONTE DOC BRACHETTO

Rebsorten

100% Brachetto.

Boden

Tendenziell tonhaltiges Mischboden mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet

Piemont.

Lesezeit

Ende August / Anfang September.

Vinifikation

Maischung mit den Schalen eine kurze Periode lang: Von 5 bis 7 Tage, um die fruchtigen Eigenschaften der Rebe zu schützen. Vinifikation mit kontrollierter Temperatur.

Sinnesanalyse

Mittelintensiv Rubinrot mit feinen und anhaltenden Nuancen. Sehr delikate an der Nase mit leichten Moschusnoten. Als Geschmack ist er besonders süß, lebhaft und frisch.

Passende Gerichte

Vollkommen mit Nachspeisen und Obst. Sehr gut auch zwischendurch.

Diensttemperatur

8 / 10 °C.