



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



PIEMONTE DOC BRACHETTO

Vitigno

100% Brachetto.

Terreno

Medio impasto tendente all'argilloso con esposizione sud-est.

Area di Produzione

Piemonte.

Periodo di vendemmia

Fine agosto / primi settembre.

Vinificazione

Macerazione con le bucce per un breve periodo, da 5 - 7 giorni al fine di preservare le caratteristiche fruttate del vitigno. Vinificazione a temperatura controllata.

Analisi Sensoriale

Rosso rubino di media intensità con perlage fine e persistente. Molto delicato al naso con leggera sensazione di muschiato e al gusto offre una spiccata sensazione di dolcezza, vivacità e freschezza.

Abbinamenti

Ideale con dolci e frutta. Ottimo anche come bevanda fuori pasto.

Temperatura di servizio

8 / 10 °C.