

Il Falchetto, Brachetto d'Acqui DOC 2019

Vinifikation:

Druer: 100% Brachetto

Lagring: Vinen gærer i 7 dage i lukkede ståltanke. De lukkede ståltanke gør, at CO2'en ikke kan undslippe mosten. Herefter nedkøles vinen og gæringen stoppes således før alt frugtsukkeret er omdannet. Resultatet er en let mousserende vin med behagelige sødlige noter.

Vinens udtryk:

Farve: Let rubinrød farve

Duft: Duften af nyplukkede jordbær og hindbær stråler fra glasset. Duften er frisk og med et naturligt og behageligt pift af druesødme.

Smag: Smagen er halvsød og frisk med stor frugtintensitet. Vinen er i munden let perlende og skummende men med en herlig vibrerende syre. Et charmerende glas vin, der kan anvendes til mange anledninger.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2022

Serveringsforslag: Vinens sødme gør denne vin til en oplagt ledsager til desserter med frisk frugt og chokolade. Prøv den f.eks. til en himmelsk chokolademousse med friske jordbær/hindbære eller jordbærtærte. Vinen smager også fantastisk på terrassen en kølig sommeraften ledsaget af dugfriske jordbær serveret med friskkværnet sort peber og mørk fadlagret balsamico. Vinen kan også anvendes som aperitif eller til at blande i frugtcocktails.

Serveringstemperatur: Ca. 6-8 grader