



ACQUISTATO IL

Brachetto d'Acqui DOCG



Svinando

Sapore dolce e spuma fine

Dove le colline si perdono a vista d'occhio e il clima regala profumi indimenticabili. E' qui che nasce il Brachetto D'Acqui DOCG di Fratelli Gancia, Spumante dolce che nasce nel cuore del Piemonte, in una zona celebre per la sua tradizione vitivinicola secolare. Siamo ad Acqui Terme, in provincia di Alessandria, un'area rinomata per le sue terme romane e le sue vigne rigogliose. Qui, il clima continentale, con estati calde e inverni freddi, e i terreni ricchi di minerali, creano le condizioni ideali per la coltivazione del vitigno Brachetto. Il nome "Brachetto" sembra derivare dal termine "braco", che in dialetto piemontese significa "fragrante", un chiaro riferimento al profumo intenso e caratteristico di questo vino. Non a caso questo vitigno regala al vino che vi si produce profumi intensi di rosa e frutta matura. Nello specifico quelle usate da Gancia vengono selezionate con cura e pigiate delicatamente per preservarne le caratteristiche uniche. La vinificazione ha inizio con una leggera macerazione delle bucce. Successivamente il mosto fermenta parzialmente fino a raggiungere una gradazione alcolica di 5,5% e viene quindi conservato a -2°C fino alla successiva presa di spuma con Metodo Martinotti (o Charmat). Questo metodo prevede una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, le autoclavi, a temperatura controllata, che conferisce al vino finito una delicata effervescenza e una spuma fine e persistente. Rosso vivace, al naso il Brachetto D'Acqui si presenta con un profumo muschiato e delicato, in cui spiccano note di rosa e frutta matura. In bocca è dolce, morbido e fragrante, con un retrogusto fresco e brioso che lo rende irresistibile. Da bere rigorosamente giovane, il Brachetto d'Acqui è perfetto come aperitivo, ma si presta anche a essere abbinato a dessert al cioccolato, frutta fresca o dolci a base di crema. È inoltre un'ottima base per long drink freschi e dissetanti.

Dal 1850, le Cantine Gancia rappresentano un'eccellenza nel panorama vinicolo italiano, con una storia che si intreccia con quella dello spumante made in Italy. Fondata da Carlo Gancia, visionario piemontese, l'azienda ha saputo unire tradizione e innovazione, diventando un punto di riferimento globale per gli amanti del vino e degli aperitivi di qualità. Dopo aver studiato a Reims, in Francia, Carlo Gancia tornò in Italia con l'ambizioso obiettivo di creare uno spumante che potesse competere con i migliori champagne francesi. E così, nel 1865, dopo anni di sperimentazione, nacque il primo Spumante Metodo Classico Italiano, realizzato con uva Moscato, un vitigno autoctono del Piemonte. Questo vino, chiamato Moscato Champagne, segnò l'inizio di una rivoluzione nel mondo dello spumante italiano, ponendo le basi per quella che sarebbe diventata una delle aziende più innovative del settore. Ma l'evoluzione non si fermò qui: si temeva che, alla fine del secolo scorso, l'azienda lanciò il primo Vermouth, un prodotto unico nel suo genere, realizzato senza l'aggiunta di caramello, basato su un'infusione di erbe aromatiche su base Moscato. Questo Vermouth, premiato già nel 1893 alla Fiera Internazionale di Chicago, divenne un modello per tutti i produttori successivi, consolidando ulteriormente il ruolo di Gancia come pioniere nel settore. Oggi, le Cantine Gancia sono un brand globale, con una presenza in oltre 70 paesi e una gamma di prodotti che spazia dagli spumanti Metodo Classico e Charmat agli aperitivi, vermouth, bitter e gin. Con una capacità produttiva di oltre 40 milioni

La Vigna

Terreno Calcareo, medio impasto

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino spumante dolce

Provenienza Piemonte

Uve Brachetto 100%

Gradazione 6,5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Dolci

Vinificazione Le uve sono selezionate e pigiate delicatamente. Le bucce, per conferire al mosto un colore rubino tendente al granato chiaro, vengono macerate parzialmente fino ad una gradazione effettiva di 5,5 gradi alcolici. Viene poi conservato a -2°C fino alla presa di spuma con Metodo Martinotti per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 15-17°C.

Sensazioni Dal colore rosso rubino, tendente al granato chiaro, caratteristico, molto delicato, in cui si colgono nitidamente i sentori di rosa e frutta matura. Dolce, morbido e fragrante, con un retrogusto fresco e brioso.

di bottiglie l'anno e meravigliose Cantine Storiche, l'azienda unisce una produzione industriale all'attenzione artigianale per il dettaglio, garantendo qualità e autenticità in ogni fase del processo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821