

**VARIETALES:**

Brachetto

D.O.: Piemonte

**VIÑEDO:**

Viñedos pertenecientes a la propiedad, situada en las laderas orientales de las colinas de Alice Bel Colle, en el Alto Monferrato, a 350 metros de altitud media; las vides (4.500 plantas / ha, con un rendimiento de 35 hl de vino por hectárea), son entrenados por el sistema tradicional Guyot en suelo formados por margas sedimentaria.

**ELABORACIÓN:**

Después de la trituración y despalillado de los racimos, recogidos a mano a finales de agosto, las uvas se dejan macerar en la piel durante aproximadamente 48 horas (8°C); después de que el el descube y el asentamiento en frío del mosto, la fermentación se inicia en las bombas de presión cerrados a una temperatura de 14-16°C; el proceso de fermentación se detiene por enfriamiento tan pronto como se ha alcanzado el grado alcohólico deseado, dejando un residuo de azúcar natural agradable en el nuevo vino.

**CATA:**

Color rojo rubí de capa media; muy delicado, ramo almizclado con fuertes notas de rosas y las cerezas; sabor suave, limpio y con un delicado sabor de las fresas.

