

# LA TORRE

CASTEL ROCCHERO

## Brachetto d'Acqui Spumante

DOCG

La più recente riscoperta tra i vini piemontesi da dessert, il Brachetto è prodotto in un'area ristretta, a cavallo delle province di Asti ed Alessandria, ove ritrova le radici della sua lunga ed affascinante storia. Vino da sempre consumato con grande parsimonia per i giorni delle grandi occasioni, per accontentare la voglia di effervescenza e di gioia dei più piccoli (data la bassa gradazione alcolica), come quella dei più grandi.

Il Brachetto d'Acqui Spumante DOCG de La Torre nella sua versione Spumante (con tappo e gabbietta) va servito in coppe di piccole dimensioni.

Vitigno: Brachetto d'Acqui 100%

Vigneti: 100% nel comune di Castel Rocchero, allevamento a Guyot semplice

Epoca di raccolta: Inizio Settembre - Metà Settembre

Vinificazione: Selezione delle uve durante la fase di raccolta manuale, diraspa-pigiatura e fermentazione a bassa temperatura per 24-48 ore in vinificatori d'acciaio programmabili.

Produzione media annua: 5.000 bottiglie

Proprietà e caratteristiche: Si presenta con un colore rosso rubino tendente al granato chiaro e rosato, con spuma persistente. Nel profumo si colgono nitidamente i sentori di rosa e frutta matura, mentre il suo sapore è fresco, brioso e muschiato.

Gradazione alcolica: 7,0% vol.

Garde probable: 2 anni

Temperatura di servizio: 8° - 10°C

Abbinamenti suggeriti: Il Brachetto d'Acqui Spumante DOCG può essere proposto come aperitivo, ma l'abbinamento più tradizionale è con il dessert a fine pasto, o a metà pomeriggio con la pasticceria secca, le crostate ed i dolci da forno in genere. Splendido compagno della frutta poco acida, come fragole e pesche, dà ottimi risultati nella preparazione di wine cocktail, sposandolo a liquori, bitter e vermouth.



### La Torre di Castel Rocchero

Viticoltori Associati S.c.a.

Strada Acqui Terme, 7 - 14044 Castel Rocchero (AT) - Italia

**Contatti dall'Italia:** Tel. +39 0141 760139 - [info@cantinalatorre.com](mailto:info@cantinalatorre.com)

**Ufficio export:** Tel. +39 388 4892286 - [export@cantinalatorre.com](mailto:export@cantinalatorre.com)

[www.cantinalatorre.com](http://www.cantinalatorre.com)

tor di