

# BALBI SOPRANI



## BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Definito "Vino Celebre" dal naturalista Gallesio nel 1817, questo spumante nasce dalle uve Brachetto raccolte sulle colline di alcuni comuni, in provincia di Asti e Alessandria, vicini ad Acqui Terme, cittadina di origine romana di cui riprende il nome.

### VITIGNO:

Brachetto. Il grappolo è di dimensioni medio - piccole, cilindrico e alato, con acini di media grandezza, ellissoidali, blu-violacei con buona quantità di pruina.

### PERLAGE:

Fine e persistente.

### COLORE:

Rosso rubino di media intensità.

### PROFUMO:

Aroma muschiato con delicati sentori di viola, geranio e frutta fresca.

### SAPORE:

Dolce, morbido, delicato.

### GRADAZIONE:

6,5% Vol.

### ABBINAMENTI:

Spumante da dessert, da provare abbinato a: frutti di bosco con panna, pesche ripiene, amaretti morbidi, crostate di frutta, bavaresi alla frutta, pasticceria secca.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8/10° C.