



MALGRÀ

Brachetto d'Acqui DOCG Spumante

Il Brachetto è un'uva aromatica nera originaria del Piemonte meridionale. Il vino, già molto apprezzato in passato, oggi riscuote un rinnovato successo per la sua freschezza e il piacevole aroma. Malgrà seleziona le uve brachetto dai suoi vigneti di proprietà, nei comuni di Mombaruzzo e Nizza Monferrato. La rifermentazione in autoclave a temperatura controllata dà vita ad uno spumante cremoso, dolce e dal basso contenuto alcolico (6,5°), di grande freschezza e fragranza, con piacevoli aromi di rosa.

UVA: brachetto.

RESA PER ETTARO: 36 q.

AFFINAMENTO: 3 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in autoclave.

COLORE: rosso rubino tenue, con ottima spuma e pérlage fine e persistente.

PROFUMO: floreale, con sentori freschi di muschio e rose.

GUSTO: dolce, fresco, delicato, elegante, con un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità.

ABBINAMENTO: adatto ad aperitivi e dessert di frutta e pasticceria secca.



AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT