



**GRUPO FRANCO-SUISSA**  
FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

## **BRACHETTO D'ACQUI DOCG GATTERA**



**Produtor:** VITE COLTE

**Tipo:** DOCE

**Região:** PIEMONTE

**País:** ITALIA

**Uvas:** BRACHETTO.

**Gradação Alcoólica:** 6% vol.

**Temperatura de Serviço:** 8°-10°C

**Estimativa de Guarda:** 2 a 3 anos

**Combinações gastronômicas:** Excelente servido com doces, em particular com avelãs, marrons glacés, bolachas de fubá, trufas brancas doces, linguas de gato e macarrons.

**Notas do Produtor:** Cor: vermelho rubi pálido.

Bouquet: Aromático e delicato, com fragrâncias de fruta fresca e rosas.

Sabor: Levemente doce e muito macio, com uma mousse persistente.

**Conteúdo:** 75 cl

Diz-se que Brachetto se originou nas colinas de Monferrato, na província de Asti, e a história conta que os romanos já a desfrutavam quando suas legiões chegaram a Acqui.

Este vinho é elaborado a partir de uvas de algumas vinhas seleccionadas no seio da zona de produção, em solos calcários argilosos mistos particularmente adequados para a produção de uvas aromáticas.

Após uma breve maceração a frio e suave prensagem, o mosto é mantido refrigerado até fermentar, a cerca de 15° C, em fermentadores pressurizados para ganhar a sua efervescência.

Este Brachetto é um vinho crocante e ligeiramente espumante, com notas florais envolventes que retêm todas as qualidades varietais da uva Brachetto.