

<http://www.deltetto.com/barbera-dalba-d-o-c-brame/>



#### **BARBERA D'ALBA D.O.C. "Bramé"**

Il termine "Bramé" deriva dall'espressione "bramare, desiderare" e si riferisce alle sensazioni di eleganza che questo vino sa suscitare in chi lo assaggia.

VITIGNO: Barbera

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per circa 7 giorni a 28°C.

MATURAZIONE: in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso molto intenso con riflessi violacei, profumi di ciliegia e vaniglia il tutto sostenuto da una grande struttura e una buona acidità che lo rendono adatto all'invecchiamento a medio termine.

ABBINAMENTI: primi e secondi a base di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 65°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l

#### **BARBERA D'ALBA D.O.C. "Bramé"**

The word "Bramé" is derived from the expression "bramare, to desire" and describes the elegant sensations this wine evokes.

VINE: Barbera

VINIFICATION: Maceration in its own skins for approximately 7 days at 28°C.

AGEING: in oak casks and afterward in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Intense red colour with shades of violet, bouquet of cherry and vanilla giving the wine a great structure and good acidity making the wine suitable for medium term ageing.

FOOD PAIRING: Pairs well with first and second courses according to the meat.

TO BE SERVED AT 18°C - 65°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l

*Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (3º dia)*