

<https://scarpawine.com/scheda-tecnica-brachetto-doc/>



**DATI TECNICI****UVE DA CUI È PRODOTTO**

100% Brachetto d'Acqui

**TENORE D'ALCOOL**

da 12 a 14%

**COLORE**

rosso rubino di media intensità, tendente al granato chiaro o rosato

**PROFUMO**

molto intenso, con iniziale prevalenza di rosa canina, lampone e un muschiato molto delicato. Dopo alcuni anni, cannella, chiodo di garofano e note eteree subentrano alle note fruttate

**SAPORE**

asciutto, persistente ma delicato e acuto, molto caratteristico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

tra i 12° e i 16° C

**AFFINAMENTO**

da 12 a 24 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

**LONGEVITÀ**

oltre 5 anni con una evoluzione aromatica peculiare, dalle note floreali della giovinezza alle spezie , una volta trascorsi alcuni anni

**TIPO DI BOTTIGLIA**

bordolese personalizzata.

*Safra 2013. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.*