



Acqui docg rosé

POUR TOI

Varietà Brachetto d'Acqui in PUREZZA

Resa per ettaro 70 q.li/Ha

Vendemmia manuale in ceste

Produzione/Vinificazione POUR TOI è un vino rosato prodotto dalla vinificazione di sole uve Brachetto, fermentate in pregiate botti di rovere .

Alcool 14,5%

Estratto secco netto 22,97 g/l

Acidità totale 5,27 g/l

Note degustative:

Colore: rosa salmone con riflessi ramati.

Aroma: particolarmente fruttata e floreale con particolari note di pera e albicocca.

Gusto: elegante ed equilibrato, con buona acidità e finale persistente. Evidenti le note di pera e albicocca che avvolgono il palato.

Abbinamenti:

Ideale come aperitivo. Ottimo se accompagnato a crostacei come aragosta, granchio e gamberi. Ideale con formaggi di media stagionatura, fichi e melone.

Temperatura di servizio:: 12/14 °C

Zona di produzione: Nizza Monferrato e Castel Boglione

I VIGNETI

Localizzazione: Piemonte - Italy

Terreno: minerale, sabbioso

Altitudine: 299 m a.s.l.

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Settembre