

Rosa Regale

Brachetto d'Acqui DOCG

2022

VARIETA'

Brachetto d'Acqui

DESCRIZIONE

Un classico di Banfi Piemonte ottenuto dal vitigno Brachetto, uva aromatica antica e complessa tipica del territorio.

Il decorso stagionale del 2022 è stato caratterizzato da un lieve ritardo delle fasi fenologiche iniziali, causato da un inverno molto secco, e scarsissima piovosità dei mesi di aprile e maggio. Successivamente, la stabilizzazione delle temperature e le ottime condizioni meteo hanno consentito alla fioritura di svolgersi in maniera regolare. Nei mesi successivi, in particolare nei mesi estivi di luglio e agosto, l'arrivo delle piogge, insieme all'abbassamento delle temperature, hanno tonificato la vegetazione e ristabilizzato le fasi fenologiche in fase di maturazione e vendemmia. Le elevate escursioni termiche hanno consentito una perfetta maturazione, presentando quindi la vendemmia 2022 di qualità molto buona con punte di eccellenza.

Spumante dolce dalle nuance rosso rubino chiare con un perlage vivace e molto persistente. Profumo intenso e aromatico, con spiccate note di frutti di bosco, fragole e rosa bulgara. In bocca rivela un retrogusto dolce equilibrato da una buona acidità.

Vino da dessert perfetto con fragole fresche, macedonie, torte di frutta e piccola pasticceria.

NOTE TECNICHE



Suolo: calcareo-argilloso



Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 80 q/ha.



Fermentazione: secondo il metodo Charmat a temperatura controllata in tini in acciaio



Alcol: 7.5%
Zuccheri residui: 105 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2000

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l - 1,5 l.