

Piemonte Brachetto Passito DOC



Informazioni di base

Vitigno: Brachetto
Colore: rosso
Tipologia: fermo, passito
Paese/Regione: Piemonte
Alcool svolto: 16,5%
Zucchero residuo: 8 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 450



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Brachetto
Terreno: argilloso
Esposizione: sud-est
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: fine novembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette



Vinificazione

Metodo: vendemmia tardiva
Temperatura: 20 °C
Durata: 15 giorni
Malolattica: svolta
Affinamento: barrique di rovere
Età delle botti: 3 anni
Tipo di legno: legno di rovere
Tipo di botte: barrique
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Brachetto
Color: red
Type: still and raisin wine
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 16,5%
Sugar rate: 8 g/l
Number of bottles produced: 450



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Brachetto
Soil: clayey
Exposure: southwest
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 2000
Date of harvest: end of November
Type of harvest: manual in crates



Winemaking

Method: late harvest
Temperature: 20 °C
Length: 15 days
Malolactic: yes
Aging: oak barrique
Age of barrels: 3 years
Wood type: oak wood
Barrels type: barrique
Aging time in wood: 12 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Vino dalle note fruttate speziate con riconoscimenti di frutta secca caramellata e di frutta fresca.

Wine with fruity and spicy notes, with hints of caramelized dried fruit and fresh fruit