

Brachetto d'Acqui



一种来自荒地且最优雅、宜人的葡萄，适合在刚刚出产时应用，因为此时的葡萄香味最浓：由于含有新鲜水果、保加利亚玫瑰的新鲜味道，其口味清爽、提神且香气四溢。

名称: Brachetto d' Acqui d.o.c.g.

品种: brachetto.

发酵: 在可控温度下，于钢制水箱内发酵果皮36-48小时，直至获得3°酒精。放在高压锅内进行起泡处理数日。最终，通过-4℃、微过滤和后续装瓶进行稳定。

成熟: 放在瓶内陈化数周。

特征: 含有鲜红色反光的红宝石色、气泡和纯正口味。香味丰富、芳香，让人想起了成熟红果实和干玫瑰的味道。甜美、柔软、细腻、起泡、圆滑的口味，芳香持久。适合搭配草莓、灌木果实，也可以搭配干果：核桃、榛子、杏仁、开心果、无花果。最传统的搭配就是餐后甜点或者下午茶，搭配干糕点和烘烤甜品，可以是圣诞节大面包，也可以是蛋挞。Braida Brachetto d' Acqui也许是全世界唯一一款完美搭配巧克力的葡萄酒。



“Braida”