

Cascina Fonda

Dolce Passione

Piemonte Brachetto Spumante d.o.c. "Bel Roseto"

Lo spumante rosso dolce nato nel 2000. Il profumo di rosa e la spuma vivace esaltano frutta rossa, dessert e cocktail ispirando un paesaggio romantico. Amato dalle donne per il suo colore rosso rubino, brillante e affascinante. Il suo sapore fresco, brioso e vellutato smuove gli animi e scalda il desiderio dell'amicizia.

Denominazione: Piemonte Brachetto Spumante

Tipologia: Vino a Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Brachetto Rosso

Metodo di produzione: Vinificazione in rosso, diraspapigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce a temperatura controllata per alcune ore (36/48) a circa 16° C e successiva pressatura. La seconda fermentazione avviene in autoclave per la presa di spuma (fino al raggiungimento di una sovrappressione di 4 bar) a temperatura controllata per 20 giorni a circa 16° C. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4° C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane.

Data di imbottigliamento: Un solo imbottigliamento in inverno.

Vista: Rosso rubino poco intenso, vivo, brillante con lievi riflessi rosati ed una spuma abbondante e persistente.

Profumo: Netto complesso ed aromatico con sentori di rosa, lamponi, ciliege e spezie.

Sapore: Delicatamente dolce, pieno, ma non stucchevole, grazie ad una gradevole sapidità, retrogusto persistente.

Abbinamento gastronomico: Paste secche e dolci a base di frutta, di crema e di cioccolato. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.

Invecchiamento: si consiglia di consumarlo giovane.

Temperatura di servizio: 5° - 6° C.

Bottiglie prodotte: 9.500 da 75 cl.

La conservazione: si consiglia di conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.



Società Agricola Cascina Fonda di Marco e Massimo Barbero S.S.
Loc. Cascina Fonda, 45 12056 Mango (CN) Italia
fax + 39 0173 677156 - tel. +39 0173 677877
fonda@cascinafonda.com - www.cascinafonda.com