



MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO

PURPURRI

Il suo colore è rosso rubino chiaro con riflessi rosati e la spuma è fine e persistente. Il profumo è intenso, aromatico con note floreali di rosa e aromi di piccoli frutti rossi come le fragoline di bosco. In bocca la dolcezza è ben equilibrata dalla freschezza acida. E' un vino da consumare giovane, nell'arco di un paio d'anni dall'imbottigliamento, proprio per gustare tutta la sua fragranza floreale e fruttata.

DENOMINAZIONE: 100% Bracchetto

VITIGNO: 100% Barbera

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale prima decade di settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Gradevole nel fuori pasto, in qualsiasi momento della giornata. E' ottimo con macedonie di frutta o crostate di frutta, come base di molti cocktail, ma anche con formaggi freschi e delicati.