



ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

Piemonte D.O.C. Brachetto



Nome: Piemonte Brachetto D.O.C.

Regione: Piemonte

Vitigni: Brachetto

Annata: 2017

Vigneti: contropalliera con forma di potatura guyot

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Clima: 2900 ore somme termiche

Tipologia terreno: medio impasto tendente all'argilloso

Età vigneti: 25 anni

Densità di impianto: 2,40 m x 0,90 m

Resa per ettaro: 90 q.li

Vendemmia: prima quindicina di settembre

Vinificazione: pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio

Affinamento: acciaio

Gradazione alcolica: 5,5 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa cerasuolo

Profumo: note floreali caratteristiche

Sapore: equilibrato e ben proporzionato

Capacità bottiglia: 0,75 L

con rifermentazione al riparo dall'ossigeno in autoclave,
sino al raggiungimento del giusto equilibrio tra sovrappressione
svilupata e grado zuccherino residuo

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it