

Brachetto d'Acqui - Trentasei - Isolabella della Croce

Brachetto d'Acqui DOCG



Notes de dégustation :

Robe : pourpre avec des reflets rouges cerise.

Nez : délicat d'abord qui exprime ensuite des notes de vieilles roses, de litchi, de framboises avec une touche de sous-bois.

Bouche : suave et légère, une belle acidité qui équilibre le côté sucré. Très bien équilibrée et harmonieuse, avec une finale persistante.

Accords mets-vin :

Parfait avec de jeunes fromages persillés, des terrines délicates. Idéal avec les pâtisseries, les nougats et les biscuits à l'amande.

Le saviez-vous ?

Le brachetto d'Acqui, appelé *vinum acquense* à l'époque romaine, était connu pour ses vertus aphrodisiaques. Jules César et Marc Antoine en faisaient livrer à la cour de Cléopâtre avant de s'y rendre pour répondre aux légendaires ardeurs de la reine !

 **Typologie** : Vin rouge tranquille, doux.

 **Producteur** : Isolabella della Croce

 **Zone de production** : Piémont, Loazzolo.

 **Cépage** : 100% Brachetto

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 7,5% Vol.

 **Température de service** : 12° C

