



TRENTASEI

Brachetto d'Acqui D.O.C.G.

I VANTAGGI DEL TERROIR

Intensa sensazione olfattiva di rosa canina in primis con litchi e lampone come prodotto dell'importante escursione termica dell'alta collina loazzolese.

VIGNETO

6000 ceppi/ettaro

ETÀ MEDIA

8 anni

ESPOSIZIONE

Sud

UVE IMPIEGATE

Brachetto

RESA IN QUINTALI

45 per ettaro

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura estremamente soffice, fermentazione con macerazione per quattro giorni a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nato dall'idea di esaltare e valorizzare al massimo le delicate peculiarità aromatiche e gustative dello specifico vitigno, questo Brachetto in purezza rappresenta l'estrema sintesi fra eleganza e la finezza degli aromi e la struttura intrinseca del vino. Di un colore purpureo, con forti richiami al cerasuolo, si presenta al naso in maniera estremamente delicata, quasi timida, per poi prorompere in note di rosa appassita e litchi, che rimandano immediatamente alle sue originarie caratteristiche aromatiche, e ricordi di muschio. La dolcezza del frutto non viene in alcun modo sovrastata dal residuo zuccherino né tantomeno dal grado alcolico, estremamente moderato. All'analisi gustativa denota una acidità marcata che si contrappone in maniera egregia al contenuto in zuccheri, rendendolo decisamente serbevole e garantendogli una versatilità in tema di abbinamenti molto vasta. La sua freschezza viene giustamente mitigata ed esaltata dal tenore alcolico e glicerico, che gli conferiscono soavità e leggerezza all'assaggio. Molto lungo è il suo finale ed ancor più apprezzabile il grande equilibrio e la grande armonia che riesce a profondere in bocca. Un vino inusuale, che esce dagli schemi quasi timidamente ma che, in realtà, esprime con tutta la sua forza ed il suo grande impatto emozionale le ammalianti caratteristiche di un vitigno ancora poco capito e valorizzato.

ABBINAMENTI

Ottimo se servito alla temperatura di 12° in accompagnamento ad un gorgonzola giovane e cremoso, a delicati paté o, ancora con terrine di carne poco strutturate dal punto di vista aromatico. Mantiene intatto tutto il suo fascino con la tradizionale pasticceria secca o con diversi tipi di torrone e mandorlato.

DATI ANALITICI

Vedi analisi sul sito

www.isolabelladellacroce.it



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

TRENTASEI

Brachetto d'Acqui D.O.C.G.

THE INFLUENCE OF THE TERROIR

An intense and predominant bouquet of wild rose with added lychees and raspberry, the result of the greater temperature changes in the high Loazzolo hills.

DENSITY

6000 vines per ha.

AVERAGE VINE AGE

8 years

ASPECT

South

GRAPE VARIETY

Brachetto

YIELD

4.5 tonnes per ha.

VINIFICATION

Destemming and extremely soft crushing, fermentation and maceration at a controlled temperature for 4 days.

TASTING NOTES

Born of a desire to enhance as much as possible the aromatic characteristics of the variety. Not only is this 100% Brachetto wine extremely elegant, but its aromas are of an outstanding finesse, complementing perfectly the wine's inherent structure. Purple in colour, tending towards cherry. The nose is initially extremely delicate, almost shy, and then explodes with withered rose and lychee aromas that are immediately followed by a range of aromas typical of the variety, with a faint musky note. The natural sweetness of the fruit holds its own against the residual sugars and alcohol, which is exceptionally low. A noticeable acidity in the mouth provides a pleasant contrast to the sugars, making the wine a good cellaring prospect and opening up a whole host of possible food pairings. The wine's lively acidity is suitably mitigated and highlighted by the alcohol and glycerine content, which make it soave and light in the mouth. Exceptionally well-balanced and outstandingly harmonious in the mouth, with a lingering finish. An unusual wine that seems to be almost shy in stepping outside the square, but which boldly expresses the beguiling characteristics of a variety that is still rather misunderstood and not always presented to advantage.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent served at a temperature of 12°C to accompany creamy young gorgonzola cheese, delicate pates or light country terrines. Absolutely fascinating with biscuits and cakes, Torrone and almond nougats.

ANALYTICAL DATA

See analysis on website www.isolabelladellacroce.it

DIE VORTEILE DES ANBAUGEBIETES

Starker Duft, in erster Linie nach Hagebutte, dann auch nach Litschi und Himbeeren, was den starken Temperaturschwankungen im Oberen Hügelland von Loazzolo zu verdanken ist.

WEINBERG, PFLANZDICHTE

6000 Rebstöcke/Hektar

DURCHSCHNITTSALTER

8 Jahre

LAGE

Süd

REBSORTE

Brachetto

JAHRESPRODUKTION IN DOPPELZENTNERN

45/Hektar

WEINBEREITUNG

Entrappung und sehr sanfte Kelterung, vier Tage lange Gärung mit Einmische bei kontrollierter Temperatur.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

In diesem reinen Brachetto, entstanden aus der Idee, die zarten Aroma- und Geschmacksmerkmale dieser Rebsorte zu unterstreichen und aufzuwerten, erreicht die Synthese von Eleganz und Finesse der Aromen und Struktur dieses Weines ihre höchste Perfektion. Von purpurroter Farbe mit kräftigen kirschroten Anklängen. In der Nase erst äußerst zart, fast schüchtern, dann in Noten von getrockneter Rose und Litschi ausbrechend, die sofort auf seine ursprünglichen aromatischen Merkmale verweisen, und Anklänge von Moschus. Die Süße der Frucht wird in keiner Weise vom Restzucker überlagert und ebenso wenig vom mäßigen Alkoholgehalt. Am Gaumen ausgeprägte Säure, die sich vortrefflich dem Zuckergehalt entgegenstellt, daher ein entschieden angenehmer Wein, der vielseitige Zusammenstellungen erlaubt. Seine Frische wird in richtigem Maße vom Alkohol- und Zuckergehalt gemildert und unterstrichen, daher ein milder und gut trinkbarer Wein. Sehr langes Finale, noch schätzenswerter seine große Ausgewogenheit und Harmonie, die er am Gaumen zu verschwenden weiß. Ein ungewöhnlicher Wein, der fast schüchtern aus dem Schema ausbricht, aber in Wirklichkeit mit all seiner Kraft und seinem großen emotionalen Potential die bezaubernden Eigenschaften einer noch wenig verstandenen und unterbewerteten Rebsorte ausdrückt.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Vortrefflich bei einer Temperatur von 12° zu einem jungen und cremigen Gorgonzola, zu zarten Pasteten oder mild gewürzten Fleischgerichten getrunken. Er wahrt seine ganze Faszination in Begleitung des traditionellen trockenen Feingebäcks oder von verschiedenen Arten Torrone und Mandelgebäck.

ANALYSEDATEN

Siehe Analysen auf der Website www.isolabelladellacroce.it