LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brachetto d'Acqui
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Braida
Style de vin	léger, moyennement intense , demi-sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité subtile, mousseux
Appellation	DOCG Brachetto d'Acqui
Cépages	100% brachetto
Alcohol percentage	5,50% vol
Description	Braida est le surnom de Giuseppe Bologna, le fondateur du domaine de Rocchetta Tanaro et l'arrière-grand-père de la génération qui le dirige actuellement. Son fils Giacomo Bologna reprend les vignobles et le surnom, et entreprend quelque chose que personne n'avait fait avant lui : produire des barbera concentrés mais équilibrés, élevés en barriques françaises. Il donne ainsi un nouveau visage à l'appellation Barbera d'Asti, et en même temps un tout nouvel élan. Au décès de Giacomo, son fils Giuseppe et sa fille Raffaela reprennent le domaine. La philosophie de Giacomo survit également dans quelques autres vins de référence comme le 'Bricco della Bigotta' et le célèbre 'Bricco dell' Uccellone', sans doute le meilleur Barbera d'Asti du marché. Il Baciale est un assemblage inhabituel, international, de barbera, pinot nero, cabernet sauvignon et merlot. Sans oublier le Brachetto d'Acqui : un mousseux rosé demi-sec à base de brachetto, très agréable car peu alcoolisé (environ 5,5 %) et débordant d'arômes de fruits rouges. Le Brachetto d'Acqui a une couleur rouge brique, une légère mousse et un perelage intense. Nez très aromatique, beaucoup de fruit mûr et de roses. Bouche souple et délicate. Longue finale aromatique.
Servir sur	desserts doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas', fruits frais
Origine	Rochetta Tanaro
Rendement	5000kg/ha
Vendange	fin août, début septembre
Vinification	fermentation en cuves inox à température contrôlée, cette fermentation est stoppée avant que tous les sucres ne soient transformés afin de garder un léger résidu de sucre
Elevage	seulement quelques semaines de bouteille
Analytique	Alc. 5,5%vol.
Production	60.000 bouteilles