

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Brachetto d'Acqui
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
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
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 Raffaella 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. 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 perlage 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 Rocchetta 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.

Fermeture de bouteille diam

Elevage Seulement quelques semaines de bouteille.

Production 60.000 bouteilles



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)