



*Antica Cascina  
San Rocco*  
**Runcus Aldonis®**

## **BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.**

**Zona di produzione:** Ricaldone(AL) – Alto Monferrato

**Vitigno di produzione:** brachetto 100%

**Sistema di potatura:** guyot

**Densità d' impianto :** 4500 ceppi/ha

**Età dei ceppi:** 20 – 25 anni

**Esposizione:** sud - sud/est

**Altitudine:** 250-300 m.s.l.

**Suolo :** calcareo /argilloso

**Vinificazione:** avviene con pressatura soffice dopo una breve macerazione sulle bucce dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare con successiva presa di spuma in autoclave

**Tipologia:** vino dolce frizzante rosso

**Colore:** rosso rubino tenue

**Profumo:** intenso, complesso e aromatico con spiccati sentori di rosa e fragoline di bosco.

**Sapore:** dolce, morbido, abbastanza fresco, equilibrato, intenso e persistente, leggero e con lieve effervescenza.

**Gradazione alcolica:** 5,5%

**Temperatura di servizio:** 6°-8°C

**Abbinamenti:** consigliato per abbinamenti con frutta e qualsiasi dessert a fine pasto ma anche per piacevoli “drink” pomeridiani o serali.

**Formato:** bottiglia da 750 ml

**Imballo:** cartone da 6 bottiglie dimensioni in cm H 31,5 x L 26 x P 17

**Pallet:** 19 cartoni a strato – 95 cartoni per pedana (570 bottiglie)  
dimensioni in cm H 173 x L 120 x P 80

### **CONTIENE SOLFITI**

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

