

Naam van de wijn: Brachetto d'Acqui

Producent: Cossetti

Herkomstbenaming: Brachetto d'Acqui DOCG

Druivensoort(en): brachetto 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Sinds 1891 is de familie Cossetti actief in deze wijnbouw regio. Met respect voor de tradities maar met de nieuwe technologieën in ogenschouw genomen, maken zij hier al vele generaties karakteristieke wijnen. In dit deel van Piemonte is de bodem een mengsel van klei en kalk, ideaal voor zoete wijnen, wit of ... rood.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden geoogst in de eigen wijngaarden bij Castelnuovo Belbo. Deze hebben een leeftijd van meer dan 30 jaar en leveren een bescheiden rendement met een hoge fruitkwaliteit. Op deze manier komen de mooiste karakteristieken in de wijnen naar boven. Om de basissappen zo zuiver mogelijk te houden wordt de most zeer zorgvuldig gefilterd. Tijdens de gisting in gesloten tanks, worden de suikers gedeeltelijk omgezet in alcohol en koolzuur. In tegenstelling tot bij de stille wijnen laat men hier de natuurlijk verkregen koolzuurbelletjes niet ontsnappen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Robijnrode kleur, zwoele muscat aroma's, zoet en zacht, aangenaam verfrissende belletjes tot de laatste slok. Serveren: 8 a 9°C. Bewaren: jong drinken in zijn fruit.

Culinair advies : Traditioneel geschonken met droge biscuits, koekjes of gebak met amandel, walnoten of hazelnoten. Geweldige combinatie met verse, al dan niet gepocheerde perzik, gevuld met amaretti koekjes, of diverse soorten rood fruit met mascarpone. Ook aanbevolen bij lichte, halfharde kazen. Ten slotte, zwoele maar licht verteerbare wijn voor het zomerterras, de lounge of after-dinner chill-out.

Smaaktype: Fris – licht en elegant, aromatisch

