



# *Le Donne dei Boschi*

BRACHETTO D'ACQUI

D.O.C.G.

---

0,75 cl

**Vitigno:** Brachetto 100%

**Gradazione:** 5,5% vol

**Area di produzione:** Podere Le Donne dei Boschi, Cassine (AL)

**Esposizione:** Sud-est

**Altitudine:** compresa tra i 340 e 380 m slm

**Territorio:** terreno sciolto, ferroso e calcareo

**Note degustative:** fine, elegante, con sfumature di rosa e frutti di bosco. Ha una piacevole effervescenza ed un finale sapido e invitante.

**Abbinamenti:** ottimo con tutti i dolci della tradizione italiana, interessante anche nei cocktail alla frutta. Servire a 6°C.

**Vinificazione:** il Brachetto d'Acqui DOCG Ca' dei Mandorli nasce nel Podere "Le Donne dei Boschi", tra Cassine e Maranzana. Vino dalle radici storiche e antichissime, richiede una lavorazione attenta e scrupolosa: l'uva pigiata e diraspata è convogliata al vinificatore orizzontale in acciaio, dove per circa sette giorni è mantenuta alla temperatura di 10°C. Attraverso frequenti rimontaggi, si estrae l'aroma primario, il geraniolo, e si raggiunge una gradazione alcolica di 3% vol. Una volta interrotta la fermentazione tramite refrigerazione, il mosto viene stoccato alla temperatura di 2°C, per conservarne gli aromi. Infine la fermentazione in autoclave, per raggiungere la giusta gradazione alcolica ed acquistare il perlage fine e delicato con cui si presenta in bottiglia.