

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Brachetto Vino Spumante Dolce

EIGENAAR:	Rocca Dei Forti
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Piëmonte, Noord-Italië
DRUIVENSOORTEN:	Brachetto
WIJNGAARD EN BODEM:	Noorden van Italië, kalk en kiezel bodem.
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel vergisting volgens de tweede gisting op fles
ALCOHOL:	7%
SCHENKTEMPERATUUR:	6-8 °C.
GLASWERK:	Champagne glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
HOUDBAARHEID:	3 jaar
SMAAKPROFIEL:	Mousserend – Fris, zoet
KARAKTERISTIEK:	Door de druiven niet helemaal te laten uit vergisten blijft een natuurlijk restzoet behouden. Fonkelend bramenrode kleur. Zoetsappige aroma's stuiven uit het glas van bramen, rijpe bosaardbeien, framboos met op de achtergrond een lichte kruidigheid. Een natuurlijk frisse zuurgraad geeft de mediumvolle, zoetige smaak een mooi tegenwicht. Verfrissende afdronk met een accent op zwart fruit.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Als aperitief, maar ook als dessertwijn bij frisromige desserts (vers fruit met ijs), koude en warme bereidingen van rood en zwart fruit, fruitbavarois en warme bereidingen als Tarte Tatin.