

# Domaine Rovero – Brachetto Piemonte DOCG 2020 PIEMONTE (vin d'agriculture biologique) (0,75L)

vin rouge moelleux 



Ce vin est élaboré en *agriculture biologique* à partir de 100% du cépage rouge Brachetto d'Acqui.

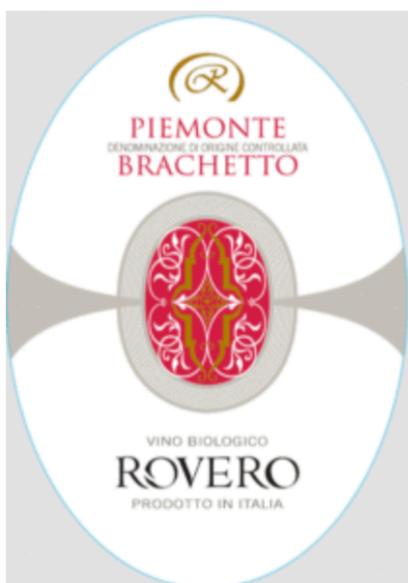
Ce cépage serait un autochtone qui a donné bien des maux de tête aux ampélographes... d'aucun ont cherché à le rapprocher du Bracquet originaire du comté de Nice. Il semble qu'il n'y ait pas de parenté démontrée entre les deux cépages.

Le Brachetto piémontais donne des *vins rouges à la couleur rubis assez légère*.

Il est idéal pour la consommation l'été en apéritif. Sa fraîcheur aromatique et son taux d'alcool très limité en font une boisson plus conforme aux règles actuelles de la conduite automobile...

Grâce à une méthode de vinification proche de celle du Moscato d'Asti, on produit un *vin rouge pétillant doux aux délicats arômes de rose*. L'excellente acidité naturelle du cépage donne à ce vin beaucoup de *vivacité*.

Aussitôt les raisins vendangés avec soin au mois de septembre, ils sont mis à macérer à basse température durant 7 jours. Les raisins sont ensuite doucement pressurés, le moût est décanté et filtré immédiatement. Le moût ainsi obtenu est introduit pour la fermentation en cuves inox fermées (autoclave) à la température contrôlée d'environ 15°C etensemencé en levures. Lorsque le taux d'alcool désiré est atteint (environ 6,5%) on refroidit pour arrêter les fermentations et conserver ainsi la quantité de sucre naturel souhaitée, ainsi que le gaz carbonique produit par la fermentation.



## Éléments analytiques :

Alcool acquis : 6,5 %/vol

Sucres résiduels : environ 125 g/L

Acidité totale : ‰

Extraits secs : g/L

SO<sub>2</sub> total : mg/L

Pression interne CO<sub>2</sub> : 1,8 bar

Une grappe de Brachetto d'Acqui.