

Borgo Maragliano, Brachetto 2022

Beschrijving

Piemonte is een wijnregio in het noordwesten van Italië nabij de stad Turijn. Het hart van de wijnbouw ligt rond het stadje Alba met ronkende namen zoals Barolo en Barbaresco. De streek oogst eveneens veel succes met hun mousserende wijnen met een laag alcoholgehalte. De Moscato d'Asti is reeds goed gekend maar de rode Brachetto is dit minder. Borgo Maragliano is gespecialiseerd in het maken van mousserende wijnen en dit is goed want het maken van deze wijnen vergt een goede technische kennis. Na de oogst worden de brachetto ontsleed en overgebracht naar een pneumatische pers ter voorbereiding op cryo-maceratie. Cryo-maceratie extraheert en stabiliseert zowel kleur- als aromatische stoffen. Na deze eerste operatie, die vijf tot zes uur duurt, worden de druiven zacht geperst. Het verkregen product (druivensap) wordt gefilterd en gekoeld tot 0 °C om gisting te voorkomen. Elke afzonderlijke batch wordt vervolgens in een druktank geplaatst die de koolstofdioxide vasthoudt en het product, dat nog volledig suikerachtig is, verwarmt tot een temperatuur van 15 °C. Dit bevordert het fermentatieproces dat mag doorgaan totdat een alcoholgehalte van 6,0% vol. is bereikt. Het product, dat nu Piemonte Brachetto is, wordt gekoeld tot een temperatuur van 0 °C om de gisting te blokkeren. De wijn wordt begin november gebotteld. In hte glas heeft hij een p'aarse schijn en kleurt hij robijnrood. De aroma's van wilde roos, aardbei en bosvruchten zijn erg fijn en puur. Ook een kruidige toets van nootmuskaat is typisch. De mond is verfrissend en erg elegant. Meer info op www.borgomaragliano.it

Gerecht:

Serveer aan 5 graden bij desserts met rood fruit of als een tussendoortje op een warme zomerdag !

Bewaartijd	1-2 jaar
Producent:	mousserend
Domein:	Borgo Maragliano
Land:	Italië
Regio:	Piemonte
Appellatie:	Piemonte Brachetto DOC
Type:	Mousserend
Alcoholgehalte:	6,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Brachetto