BANFI
Piemonte

Rosa Regale

Brachetto d'Acqui DOCG

2024

VARIETÀ

Brachetto d'Acqui

DESCRIZIONE

Un classico di Banfi Piemonte ottenuto dal vitigno Brachetto, uva aromatica antica e complessa tipica del territorio.

Dopo due annate particolarmente scarse di precipitazioni , ad inizio anno l'annata 2024 si presentava a rischio per la sopravvivenza dei vigneti. Il clima è radicalmente cambiato a fine febbraio presentando le prime piogge accompagnate temperature ambientali che rimanevano sopra la media del periodo invernale.
L'elevata quantità di acqua (circa 800 mm di pioggia nei primi sette mesi) ha comportato un'elevata aggressività dei patogeni fungini, soprattutto peronospora e in alcuni casi anche oidio.
Il risultato produttivo è stato fortemente influenzato dalla pressione dei patogeni e dalla capacità che hanno avuto le aziende nel gestire la vegetazione e la difesa della coltura.
Nonostante l'annata sia stata pessima dal punto di vista meteorologico; grazie all'esperienza ed alla tempestività dei trattamenti in vigna dei viticoltori , sono stati ottenuti vini di buona qualità ,molto fini ed eleganti

Spuma e perlage fine e molto persistente con formazione di una accentuata corona di bollicine a bordo bicchiere. Colore rosso rubino. Profumo intenso e aromatico, ricorda i frutti di bosco, le fragole, la rosa bulgara. Sapore dolce e aromatico ben equilibrato dall'acidità, con sentori di frutti di bosco al retrolfatto.

Vino da dessert perfetto con fragole fresche, macedonie, torte di frutta e piccola pasticceria.

NOTE TECNICHE

Suolo: calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 80 q/ha.

Fermentazione: secondo il metodo Charmat a temperatura controllata in tini in acciaio

Alcol: 7.3%
Zuccheri residui: 105 g/l

Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C

Prima annata prodotta: 2000

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l - 1,5 l.

banfi.it