

vini passiti  
**bragagnolo**



**ACQUI 2012** vino passito prodotto da uve BRACHETTO raccolte a mano e appassite su graticci di legno in ambiente aperto per diverse settimane 13,5 % Vol. 37,5 cl

**Tipologia** Passito di Brachetto in purezza in cui si riconosce il tipico stile Bragagnolo nel vinificare le uve aromatiche: un passito inimitabile in cui si incontrano le caratteristiche organolettiche varietali, la storia dei vecchi passiti e l'innovazione tecnica.

**Etichetta** La grafica delle nostre bottiglie è curata dal designer torinese Matteo Tampone: l'etichetta in serigrafia, nero opaca e argento lamina, porta alla base un motivo grafico che simboleggia la vita e prosegue di anno in anno, a rappresentare la continuità nel tempo. Ogni annata è contraddistinta da una parola che esprimerà l'essenza di quella bottiglia e ne diventerà il nome a tutti gli effetti.

**Uve** Brachetto d'Acqui 100 %

**Vinificazione** Dopo varie settimane di appassimento, le uve sono private degli acini bottrizzati, pigiate, diraspate e macerate per l'estrazione delle sostanze aromatiche. Successivamente il mosto è fatto fermentare e affinare.

**Affinamento** L'affinamento in cantina dura almeno un anno e avviene in vasche d'acciaio. Un secondo periodo di affinamento avviene in bottiglia.

**Colore** L'Acqui passito è di colore rosso rubino mediamente intenso.

**Profumo** I profumi sono delicati e tipica dell'uva Brachetto, sono delicati e rammentano una rosa.

**Sapore** Passione è un vino complesso da definire, da veri intenditori. Al palato risulta denso e strutturato, il sapore è dolce e gli aromi, tipici varietali, sono molteplici e ricordano la frutta rossa e la rosa.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

**Abbinamenti** Cioccolato fondente e la pasticceria che contiene cacao amaro e/o caffè, i frutti rossi e tutto ciò che è preparato con essi: macedonia e confetture, pasticceria e altri dessert con fragole, ciliege, mirtilli.

bragagnolovini.com  
info@bragagnolovini.com

Bragagnolo vini Passiti  
Regione Bagnario n.33 Strevi (AL)  
T +39 339 4100056