

VINUNIC

PINETO BRACHETTO D'ACQUI 2025

Art. nr 50112

Pris 120 kr

Storlek 375 ml

Producent Marengo vini

Ursprung Piemonte, Brachetto d'Acqui,
Italien

Varukategori Söta viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Skruvkork

Druvor Brachetto 100%

Alkoholhalt 5,5%

Totalsyra 6 g/l

Restsocker 125 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant och druvtypisk doft med inslag av jordgubbar, hallon, rosor och röda bär. Söt, pärlande och välbalanserad smak med en mjuk struktur. Harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand. De avstjälkades och fick macerera i 2-3 dagar. Musten klarnades och fick sedan jäsa i ståltank under tryck. Jäsningen stoppades genom filtrering när vinet nått 5.5% alkohol. Inget socker är tillsatt.

Lagring Vinner ej på lagring

Passar till Serveras vid 8-10°C som sommaraperitif eller till bärdesserter eller lättare efterrätter av choklad gärna med hallon, jordgubbar, exempelvis chokladmousse, kladdkaka med hallon, mandelkaka, pavlova med jordgubbar eller bara som den är till färska bär eller en fin choklad med inte alltför hög kakaohalt. Vinet är också en spännande kombination till charkuterier och passar utmärkt till mildare färskostar som mild getost eller till mascarpone med färska jordgubbar. Ett perfekt vin till Alla Hjärtans Dag.

Information Sedan 1896 har familjen Marengo varit en liten producent med fokus på terroir och druvodling. På 1950-talet tog Giuseppe Marengo över efter sin far och har långsamt jobbat upp både rykte och kvalitet. Idag har familjen 160 hektar vinmark i Monferrato och det är hans 3 döttrar som tagit över vinhuset, Michela, Doretta och Patrizia. De tillsammans med respektive man sköter allt från vinmakning till försäljning. Idag har även Michaelas son Andrea Costa börjat i företaget. Druvorna skördas uteslutande för hand för att välja de bästa druvorna och för att bevara de bästa egenskaperna hos varje sort. Marengo har investerat mycket i en modern vingård. Avancerad utrustning gör det möjligt för Patrizia att bättre kontrollera hela vinframställningsprocessen, från känslig mjukpressning av druvor, till temperaturkontrollerad jäsning, till användning av barriques för att förfina vinerna. Alla dessa ansträngningar resulterar i ett högkvalitativt sortiment av viner som representerar det bästa av Piemontes mousserande tradition.

