



## *Bricchet Rus*



Vino vivace, secco e rosato prodotto con uve dolcetto, molto piacevole, di discreta struttura e tipica freschezza.

**Degustazione:** ha **colore** rosa, con riflessi che tendono al rosa tenue; il **profumo** è elegante, di notevole intensità e complessità, che spazia dal floreale al fruttato, con sentori di viola e caratterizzazioni di ciclamino, susina e piccoli frutti rossi, come fragola, lamponi e more; il **gusto** morbido, sapido molto fresco, interessante, ed equilibrato fra alcol e acidità, conferma le sensazioni percepite all'olfatto, con gradevole persistenza aromatica nel retrogusto.

**Abbinamenti gastronomici:** un vino a tutto piatto, dagli antipasti di salumi e formaggi misti, a primi piatti conditi con salse di media struttura, a zuppe rosse di pesce; secondi piatti di carni bianche e rosse, anche fritti, fino a diverse elaborazioni culinarie e contorni vari.

**Grado alcolico %:** 12 gradi in volume.

**Temperatura di servizio:** 15 – 16 °C.

**Bicchieri consigliato:** calice o flûte

**Conservazione:** in luogo asciutto e buio, alla temperatura di 10 – 12 °C.

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni dall'imbottigliamento.



## Brichet Rus



### Specifiche enologiche

- Tipo:** rosato secco
- Vitigno:** 100% dolcetto.
- Produzione media anno:** 3.000 bottiglie da 750 ml.
- Maturazione:** per sei mesi in tini d'acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento:** conservato in luogo fresco, mantiene le proprie caratteristiche nei due anni successivi alla vendemmia.
- Temperatura di fermentazione:** 18 °C. costanti
- Durata della fermentazione:** di norma da 6 a 8 giorni
- Fermentazione maolattica:** è da evitare per la natura di questo vino.
- Epoca di imbottigliamento:** da gennaio a febbraio dopo la vendemmia
- Acidità totale:** 6,3 g/l.
- Ph:** 3,22.
  
- Vinificazione:** le uve sono diraspate e sottoposte ad una breve macerazione pellicolare a freddo. Segue una pressatura soffice con estrazione del mosto fiore e fermentazione in vasche termo-condizionate ad una temperatura di 18 °C.
  
- Territorio:** sud astigiano
- Terreno:** calcareo e sabbioso
- Altimetria:** 200 – 250 s.l.m.
- Impianto:** guyot
- Resa per ettaro:** 60 ettolitri
- Clima:** inverni freddi con primavere temperate ed estati calde e asciutte.
  
- Vendemmia:** dal 15 al 20 settembre.