

Pian dei Sogni

Piemonte Brachetto Passito doc



Uva: Brachetto appassita.

Vigna: Terreno calcareo-marnoso tendenzialmente sciolto (Miocene-Langhiano). Giacitura collinare con altitudine di oltre 400 metri s.l.m. Sistema allevamento Guyot con oltre 7.000 viti per ettaro. Coltivazione tradizionale e manuale. Scorci panoramici paesaggistici di notevole suggestione da cui il nome Pian dei Sogni.

Tecnologia Produttiva: Le uve surmature, vendemmiate tardivamente, vengono lasciate appassire per un breve periodo, prima di essere pigiate. Il vino nuovo, dopo il travaso, viene posto a fermentare in piccole botti di rovere per oltre 12 mesi, dove completa la sua evoluzione. Nel corso dell'inverno viene favorita la stabilizzazione a freddo. L'imbottigliamento avviene nella primavera del secondo anno dopo la vendemmia.

Caratteristiche Organolettiche: Vino dolce color rosso cerasuolo con riflessi granati, delicatamente aromatico con sentori di rosa appassita, confettura di fragole, ciliegie sciropate e spezie che ben si adatta anche all'invecchiamento.

Abbinamenti Gastronomici: da gustare a lume di candela a 10-14°C. in bicchieri tulipano alti di cristallo. Tipico vino rosso da meditazione e da dessert. Si abbina alle torte di nocciole, noci, mandorle, cioccolato e alle castagne. La tradizione diceva: "Barbera per mangè, Brachet per cantè" ma anche per il resto compresi i Sogni.

Caratteristiche Enologiche:

Gradazione effettiva: 9 - 10% vol.

Residuo zuccherino: ~ 130 g/l

Gradazione complessiva: > 18% vol

Acidità totale: 6%

pH: 3,5

Solfiti: < 0,12 g/l

Presentazione Commerciale: Bottiglia da 37,5 cl in casse di legno da 6. Astucci singoli litografati.