

Il Brachetto d'Acqui

Il Brachetto è un vino rosso da dessert, nasce dal vitigno omonimo, la cui coltivazione è concentrata nell'Alto Monferrato, sulle colline attorno ad Acqui Terme e Nizza Monferrato, a cavallo delle provincie di Alessandria e Asti; benché si trovino piccole produzioni anche nella zona del Roero. Dal 1996 il Brachetto d'Acqui è il primo vino rosso dolce d'Italia ad avere ottenuto la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), grazie all'elevata professionalità raggiunta nella produzione, che ha permesso di ottenere un prodotto di alta qualità.

E' un vino di colore rosso rubino, a volte chiaro, addirittura rosato; ha un aroma molto delicato, vagamente muschiato; è dolce, morbido, frizzante (con spuma abbondante e persistente). Ha una gradazione alcolica pari a 11,5 gradi e non è prescritto invecchiamento prima della vendita, anzi è quasi sempre bevuto giovane.

E' un ottimo compagno per dolci non troppo elaborati come la torta di nocciole, pasticceria secca o macedonie di frutti di bosco.