



Marco Bonfante S.r.l.

CASCINA BONFANTE

MPF da uve Brachetto



VITIGNO: 100% Brachetto

VIGNETO: Tipo di terreno: Marna biancastra, composto di argilla, sabbia e limo

Allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500 piante

Raccolta: Prima settimana di settembre

Resa per ettaro: 50hl/Ha

CANTINA: Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato decantare in vasca per alcune ore, al termine delle quali si provvede al travaso e ad un abbassamento della temperatura sino a 2-3° C per facilitarne la conservazione.

La fase successiva, che precede l'imbottigliamento, è rappresentata dalla fermentazione del mosto in autoclave a temperatura controllata (16-18°C) fino al raggiungimento della gradazione alcolica richiesta di 5,5 % Vol. In questa fase si forma il "perlage" tipico del Brachetto che si ottiene creando all'interno dei serbatoi una sovrappressione dovuta alla CO₂, prodotta dal processo di fermentazione naturale.

DEGUSTAZIONE: Il Cascina Bonfante si presenta di colore rosso rubino limpido. Il perlage è fine ed elegante. Al naso è fruttato, intenso e molto delicato. Si riconoscono da subito sentori di rosa e fragolina di bosco. Il sapore dolce, aromatico, è in equilibrio con il basso contenuto alcolico e con l'acidità, mai molto elevata, che conferisce al prodotto una piacevole freschezza.

Temperatura di servizio: 6° - 8°C

Abbinamenti gastronomici: Vino da aperitivo e da dessert per eccellenza, si sposa magnificamente con tutti i dolci di pasticceria fresca, torte farcite, crostate alla frutta e dolci morbidi al cucchiaio.

Ideale con tutti i dessert al cioccolato, soprattutto con le fragole ricoperte di cioccolato fondente o zabaione.