

SCHEDA TECNICA

BRICCO PREJE

Piemonte DOC Rosato Bio



Annata: 2024

Tipologia: Rosato

Qualificazione: Piemonte DOC

Vitigno: Barbera 60%; Pinot Nero 40%

Produzione: 6.600 bottiglie

Zona di produzione: Isola d'Asti

Produzione per ettaro: 70 quintali

Esposizione e altitudine: sud/ovest - 350slm

Terreno: argillo - sabbioso

Anno d'impianto: 2005

Vendemmia: prima decade di settembre.

Densità piante: 4.000 piante per ha.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vinificazione e affinamento: acciaio 6 mesi.

Gradazione alcolica: 11,5°C

Tenore zuccherino: 1g/l

Acidità Totale: 5,85

PH: 3,20

Note di degustazione: Colore rosa brillante con riflessi violacei, profumo inteso di fiori e rose rosse con una nota di frutta matura, al gusto si presenta morbido, asciutto, molto lungo con un finale acido.

Abbinamenti consigliati: come aperitivo oppure con pesci di lago e mare, carni bianche e torte salate.

Temperatura di servizio: 12 °C



PODERI DEI
BRICCHI ASTIGIANI