



presenta

**Degustiamo un sorso**  
**Terre da Vino – DOCG Brachetto d'Acqui - Conte di Gropello**

L'azienda si costituisce in S.p.A. ed inizia la sua attività con l'obiettivo di incrementare la vendita di vini prodotti da viticoltori piemontesi organizzati in alcune cooperative.

**OBIETTIVO QUALITA'**

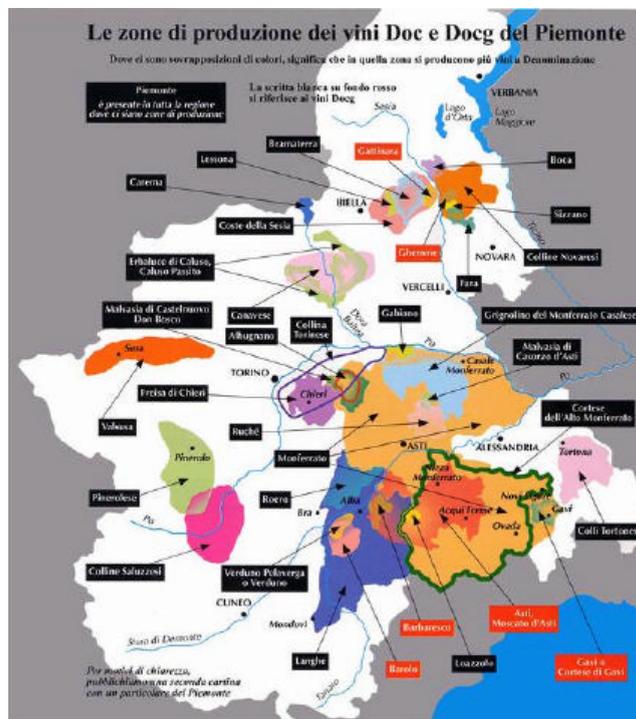
L'azienda ha iniziato da diversi anni dei progetti per stabilizzare la qualità verso l'alto. L'obiettivo è quello di programmare basse rese nel vigneto per ottenere uve più concentrate, ricche di gradazione zuccherina, materia colorante ed estratti ad affinamento in legno. L'iniziativa si avvale del lavoro di tecnici agronomi che in collaborazione con gli agricoltori soci seguono un rigoroso programma sia viticolo che enologico.

**1997: PROGETTO SUPERBARBERA**

A questo primo progetto aderiscono inizialmente una decina di soci agricoltori con circa 15 ettari a vigneto. Nel 2006 gli ettari vitati sono 70 e arriveranno a 100 a regime solo per produrre il Barbera d'Asti Superiore La Luna e i Falò.

**L'ACCOGLIENZA IN CANTINA**

Incaricata dell'accoglienza turistica, l'[Enoteca Wine Shop](#) rappresenta il coronamento del percorso visita, una passerella aerea che permette di accedere tra i vari locali di produzione in una strategia di Cantina Aperta Tutto l'Anno.



**Scheda Tecnica**

**Vitigni utilizzati:** Brachetto 100 %  
**Resa media:** 55 hl/ettaro  
**Gradazione alcolica:** 6.5 % vol.  
**Zuccheri:** 110 gr/l ± 10  
**Acidità totale:** 6.70 gr/l ± 0,5  
**Temperatura di degustazione:** 8 – 10°C.

**Collocazione e caratteristiche dei vigneti:** da uve prodotte presso la Tenuta del Conte di Gropello a Cassine (AL) nel cuore della zona tipica. Si tratta di una superficie complessiva di circa 60 ettari, dedicata alla viticoltura fin dal 1500. Da alcuni decenni tutti gli sforzi sono stati concentrati sulla produzione di

uve aromatiche essendo la zona particolarmente vocata. Vinificazione e affinamento: dopo breve macerazione a freddo e pressatura soffice, il mosto viene lasciato a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma che avviene in **astivazione ad olme**, temperatura controllata di circa 15° C. Si ottiene quindi questo splendido spumante con

profumo intenso, caratteristico e che ricorda l'uva di origine.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosso rubino scarico  
**Profumo:** aromatico, delicato con sentori di frutta fresca e dirosa  
**Sapore:** morbido, delicato, con spuma persistente



**Sommelier Express**  
**Caratteristiche organolettiche**

**Esame Visivo**

Limpido, Rosso Rubino scarico, Poco Consistente, Fini, Abb Numerose, Persistente

**Esame Olfattivo**

Abb Intenso, Abb Complesso, Fine, Aromatico, Fruttato, Fragole

**Esame Gustativo**

Amabile, Abb Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Poco Tannico, Poco Sapido, Di Corpo, Abb Intenso Persistente Fine

**Temperatura di servizio**

8°

**Abbinamento gastronomico**

Docli di frutta e Panna

