



**BRASCHI**  
- 1949 -

# BRASCHI

## METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

*Metodo Classico Millesimato*

In Emilia-Romagna la produzione del vino è un'arte centenaria che richiede amore e dedizione.

I Vini di CANTINA BRASCHI 1949 raccontano, da oltre 70 anni, la storia di questa passione.

Grazie all'impegno e alla professionalità, l'Azienda Vinicola Braschi ha sempre ottenuto importanti riconoscimenti a livello internazionale; una tradizione che continua tutt'oggi.



### VITIGNO

Uve bianche autoctone romagnole

### SUOLO

Media collina dell'entroterra romagnolo

### AFFINAMENTO

Pressatura attenta delle uve, fermentazione in vasche di acciaio inossidabile, e sosta sulle fecce fino al momento del "tirage". Rifermentazione in bottiglia e sosta per 36 mesi.

### GRADO ALCOLICO

12% vol.

### COLORE

Giallo dorato con riflessi verdognoli

### NOTE ORGANOLETTICHE

Secco, con acidità bilanciata da un centro bocca corposo. Il naso presenta note di pera matura con accenni agrumati, di mandorla tostata e di pan brioche.

### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, con formaggi a media stagionatura, pesce crudo o crostacei alla catalana

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C