



BRACHETTO D'ACQUI

Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Cinzano – Spumante dal gusto morbido e aromatico, vinificato in purezza da uve Brachetto delle colline soleggiate dell'Alto Monferrato, ha un intenso aroma di rosa e un inconfondibile color rubino.

Dal tipico sentore di fragoline di bosco e rosa, il vino si presenta molto fresco, vivace, leggero, con una spiccata dolcezza che si tramuta in una gradevole tendenza amarognola per i pochi tannini presenti.

Brachetto D'Acqui – Scheda Tecnica

Qualificazione: vino spumante di qualità DOCG.

Vitigno e Zone di origine: Brachetto dell'Alto Monferrato, originario delle colline attorno ad Acqui Terme e Nizza Monferrato, a cavallo delle provincie di Alessandria e Asti.

Spumantizzazione: fermentazione in autoclave mediante appropriata tecnologia atta a mantenere ed esaltare il caratteristico e peculiare aroma dell'uva.

Perlage: abbondante e persistente.

Colore: rosso rubino di media intensità, tendente al granato.

Profumo: muschiato, molto delicato, con piacevole sentore di rosa.

Sapore: dolce e morbido, armonico e delicato.

Gradazione alcolica: 6,5% vol.

Gli abbinamenti ideali

Il Brachetto d'Acqui si può accompagnare ai dolci secchi oppure al cucchiaio. Si accosta idealmente con Charlotte alle fragole, Crostata di frolla ai frutti di bosco, Bavarese ai lamponi, Zuppa di ciliegie, Torta alle pesche gialle, Frutta secca e candita, Tartelle con confettura rossa.

La nostra scelta: Bavarese ai Lamponi

Tempo: 30 minuti + il raffreddamento

Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli
- 200 g di lamponi
- 300 g di panna da montare
- 1/2 l di latte
- 120 g + 1 cucchiaio di zucchero
- 5 fogli di colla di pesce
- 1 stecca di vaniglia

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, pulite e lavate i lamponi, quindi asciugateli perfettamente. Montate i tuorli con 120 g di zucchero fino a quando diventano gonfi e spumosi. Scaldate senza farlo bollire il latte con la stecca di vaniglia, eliminatela e amalgamate con le uova allo zucchero. Rimettete sul fuoco e fate addensare per qualche minuto, a fuoco spento unite la colla di pesce strizzata e fatela sciogliere, quindi lasciate intiepidire. Frullate i lamponi con lo zucchero rimanente e amalgamate il composto alla crema. Montate la panna molto soda, incorporatela e trasferite in uno stampo da budino. Tenete in frigorifero per almeno 3 ore, capovolgete la bavarese sul piatto di portata e servite.