



c a s c i n a
G A R I T I N A

Niades

Brachetto d'Acqui
Denominazione d'origine controllata
e garantita
2004

VITIGNO: 100% Brachetto d'Acqui

ESPOSIZIONE: ovest, Sud-Ovest

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot basso con 5.000 ceppi per ettaro

TERRENO: di medio impasto tendente al calcareo.

CLIMA: mediterraneo con qualche influsso continentale
specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante
la presenza abituale del vento di direzione Sud denominato "Marin",
che rinfresca le giornate più assolate.

ANNO D'IMPIANTO: 1996

VENDEMMIA: manuale in piccole ceste

DATA DELLA VENDEMMIA: 10 settembre 2004.

RESA MEDIA D'UVA PER ETTARO: 6.0 Ton.

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per cinque giorni a temperatura controllata,
quindi travaso in cella frigorifera dove rimane sino alla presa di spuma.

DATA IMBOTTIGLIAMENTO: 15 novembre 2004.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: un mese

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE NIADES 2004:

gradazione alcolometrica alcol svolto complessivo

acidità totale

PH

SO2

estratto secco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca, dessert alla frutta
e come provocazione da provare su formaggi stagionati
a pasta dura o semi-dura.

PERIODO DI CONSUMO: 18 mesi

PRESENTAZIONE COMMERCIALE: sei bottiglie in scatola di cartone.