



CASA VINICOLA  
**RASORE**

***Piemonte Brachetto***  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### **VARIETÀ**

Brachetto

### **AREA DI PRODUZIONE**

Sud Piemonte

### **NOTE DEGUSTATIVE**

Perlage fine e persistente, con un color rosso rubino di media intensità.

Dal gusto dolce e morbido, con aroma muschiato, molto delicato, caratteristico e raffinato.

Ideale con dolci e frutta.

Ottimo anche come bevanda fuori pasto.

Servire a 6 - 8° C.