

# 2025 Brachetto d'Acqui

Azienda Torelli

## Azienda Torelli

Azienda Torelli holder til på San Grato-højen ved Bubbio i Langa Astigiana. Familien har dyrket vin her gennem fire generationer og begyndte i 1987 at omlægge sine 14 hektar til økologisk drift. En Moscato d'Asti fra 1992 fik certifikat T000001 og omtales som Italiens første certificerede vin fra økologisk dyrkede druer. I dag arbejder Torelli med aromatiske og mousserende vine, røde vine, passito, vermouth og destillater - fortsat som familiebrug med økologien som fast udgangspunkt.

## Piemonte

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien, hvor vinmarkerne samler sig på bakkerne ved foden af Alperne og langs de liguriske Appenniner. Regionen har ikke én fælles stil. I syd ligger Langhe, Roero og Monferrato; længere mod nord ligger Alto Piemonte. Nebbiolo står bag mange af de mest strukturerede og lagringskrævende rødvine, især Barolo og Barbaresco, mens Barbera og Dolcetto ofte giver mere umiddelbare rødvine. Blandt de vigtige grønne druer er Moscato Bianco, Cortese og Arneis. Asti og Alta Langa viser to helt forskellige mousserende traditioner, mens Brachetto giver aromatiske røde vine.

## Vinen

En sød og let perlende rødvin i den aromatiske og saftige ende, men uden den tunge fornemmelse, mange forbinder med dessertvin. Den lave alkohol giver et let udtryk, mens den bløde struktur gør sødmen rund og umiddelbar. Syren er registreret lav, men fungerer sammen med de fine bobler som et vigtigt løft, så helheden holder sig frisk, livlig og ren. Stilen er direkte og bygget på balance mellem sødme, frugtighed og lethed.

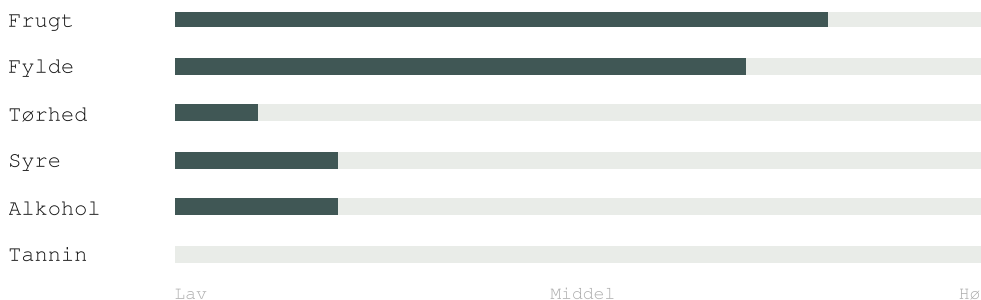
**Primære aromaer:** Rosenblade, jordbær, hindbær, solbær og viol.

**Madforslag:** Prøv til rødgrød med fløde.

**Servering:** Serveres ved cirka 5° i Universalglas.  
Drikkes bedst inden 2030.



## Smagsprofil



2025



Dessert- og  
hedvin



Brachetto



Piemonte  
Italien