

P I E M O N T E
G R I G N O L I N O

DOC



Grignolino



Monferrato astigiano
e casalese



Terreni sciolti ricchi di
sabbie argillose



Migliore esposizione
al sole



Sistema: guyot
4.300 ceppi/hal



Il decade di Settembre



12,5% vol



16 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: la fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione di 7-8 giorni a una temperatura di 23-25° C.

Affinamento: il vino, dopo l'affinamento (4-5 mesi in recipienti di acciaio inox) viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Un ulteriore affinamento in bottiglia accresce equilibrio ed armonia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il risultato è un vino dal colore rosso rubino leggero - quasi cerasuolo - con riflessi granati, più accentuati dopo un certo periodo di affinamento. Il profumo è speziato ed erbaceo, con caratteristici sentori di ciliegia e di fragola, netto ed elegante.

Il sapore è asciutto, leggermente tannico, ma fresco, gradevolmente mandorlato, armonico ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate. È un ideale compagno della mensa quotidiana.



P I E M O N T E
G R I G N O L I N O

DOC



Grignolino



Hillsides of the Monferrato
around Asti and Casale



loose soil packed
with clayey sand



The best exposure
to the sun



System: guyot
4.300 ceppi/hal



Second ten days
of September



12,5% vol



16 °C



0,75

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is traditional style, with a maceration of 7-8 days at a temperature of 23-25° C.

Ageing: after refining (4-5 months in stainless steel), the wine is bottled in the spring following the harvest. Further ageing in the bottle improves its balance and harmony.

TASTING NOTES

The result is a lightly-coloured ruby - almost cherry - red wine, with garnet highlights which become more marked after a certain period of ageing. It has a spicy, herby nose, which is clean-cut and elegant with traces of cherries and strawberries. Its dry taste is slightly tannic, but fresh and pleasantly almondy, well-balanced and harmonious.

PAIRINGS

Excellent served with hot starters, pasta, vegetables and not overly-elaborate meat dishes, it is also a fine everyday table wine.

