

Piemonte Grignolino D.O.C.

Vitigno: Grignolino

Uvaggio: Grignolino 100%

Annata: 2019

Zona di produzione: Costigliole d'Asti -AT-

Tecnica di produzione: potatura gujot

Giacitura: collina

Suolo: argilloso, calcareo

Resa media: 90q.li/ha

Vinificazione: acciaio temperatura 26 °C

Affinamento: in acciaio per 4- 5 mesi e poi in bottiglia per circa 4 mesi

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Formato: 0.75 cl.

Colore: rosso rubino scarso

Profumo: note aromatiche, speziate e fruttate come melagrana e la susina

Sapore: secco, equilibrato, fresco con finale piacevole

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: vino molto versatile, ottimo con un tagliere di salumi, primi di pasta come agnolotti, secondi di carne bianca o zuppe di pesce.

