

PIEMONTE DOC GRIGNOLINO

**Vitigno:** Grignolino

**Zona di produzione:** colline dell’albese

**Suolo:** prevalentemente calcareo-sabbioso

**Coltivazione del vigneto:** controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** prima decade diottobre

**Resa massima:** 95 q/ha di uva

**Vinificazione:** diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24-26°C) con rimontaggi frequenti.

**Fermentazione malolattica:** completa

**Affinamento:** in vasca per 3/4 mesi e imbottigliamento

**CARATTERISTICHE DEL VINO**

**Grado alcolico (minimo):** 11,00% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/l

**Estratto secco netto (minimo):** 19 g/l

**QUADRO ORGANOLETTICO:**

**Temperatura di degustazione:** 16/18 gradi

**Conservazione:** vino di pronta beva. Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante.

**Abbinamento cibo/vino:** si abbina generalmente con gli antipasti, minestre saporite e carni bianche