

TERRE DEL BAROLO



PIEMONTE DOC GRIGNOLINO

Vitigno: 100% Grignolino

Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe

Suolo: prevalentemente calcareo-sabbioso

Coltivazione del vigneto: contropalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Resa massima: 95 q/ha di uva

Vinificazione: diraspigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: in vasca per 3/4 mesi, segue imbottigliamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino scarico

Al naso: fruttato, vivace e leggermente speziato

Al palato: asciutto, fresco e di ottima bevibilità

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di degustazione: 16/18 gradi

Conservazione: vino di pronta beva

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