

# 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:** diraspapigiatura, 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.