



PIEMONTE DOC GRIGNOLINO

Vitigno: 100% Grignolino

Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: ottobre

Resa massima: 90 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 8/10 giorni a temperatura controllata (26-28°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: 12% vol.

Temperatura di degustazione: 8 gradi 16/18 gradi

Conservazione: vino di pronta beva.

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