

## GRIGNOLINO "MONFERACE"



### Colore

Vino rubino con sfumature granata.

### Profumo

Elegante, spezzato e persistente . Sentori di viola

### Gusto

Tannino morbido e persistente con struttura delicata e rotonda

### Abbinamenti

Particolarmente indicato con primi piatti e soprattutto con carni come il brasato o l'arrosto.

### Come servire

Temperatura di servizio a 18-20°. Consigliata l'apertura della bottiglia 20/30 minuti prima.

### Conservazione

In luogo fresco, con bottiglia coricata e al riparo della luce.

### Lavorazione

Macerazione a 26° per 15/20 giorni, successivo affinamento in Tonneaux per minimo 24 mesi e successivi altri 16 mesi di affinamento in bottiglia.

### Vitigni

Grignolino 100%

### Descrizione dati Vigna

Vigna con esposizione Sud-Sud Est posta ad un'altitudine di circa 350 metri con terreno argilloso calcareo.