

Grignolino del Monferrato Casalese DOC



Prodotto da uve: 100% Grignolino

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni argilloso/marnosi

Zona geologica: collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est

Resa per ettaro: 60-70 q.

Epoca di vendemmia: fine settembre – inizio ottobre

Vinificazione: tradizionale. La fermentazione avviene ad una temperatura di circa 26° in vasche di acciaio inox, così come la fermentazione malolattica

Affinamento: in vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento

Note organolettiche: di colore rosso chiaro con riflessi aranciati si distingue per l'intensità olfattiva. Spiccano note floreali e di fragola in equilibrio con la fragranza del pepe nero. Al palato si rivela armonico, elegante, piacevolmente tannico con retrogusto persistente.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a 16°-18°C

Abbinamenti consigliati: si abbina con antipasti, salumi, lenticchie e cotechino, carni bianche, formaggi di media stagionatura, fritto misto alla piemontese.