



## GRIGNOLINO D'ASTI DOC

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

**Vigneto:**

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**

Grignolino.

**Vinificazione:**

Tradizionale in rosso.

**Affinamento:**

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

**Colore:**

Rosso rubino tenue con tendenza ad una tonalità aranciata dopo i primi 18 mesi di bottiglia.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

**Vine training system:**

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

**Grape variety:**

Grignolino.

**Vinification:**

Traditional red method.

**Ageing:**

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally at controlled temperature.

**Colour:**

Faint ruby-red which tends to orange shades after the first 18 months in the bottle.

**Profumo:**

Fiorito e delicato, con sentori tipici di marasca e sottobosco e delicata parvenza di spezie orientali.

**Sapore:**

Secco e armonico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente amarognolo.

**Bottiglia:**

Borgognotta.

Vetro tipo uvag.

**Tappo:**

Sughero monopezzo 26x45.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

**Confezione:**

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

**Nose:**

Flowery and delicate with hints of marasca cherry and small berries and delicate exterior of oriental spices.

**Palate:**

Dry and harmonious, warm and pleasant, with a refined bitter aftertaste.

**Bottle:**

Burgundy.

Uvag type glass.

**Closure:**

Cork 26x45 single piece.

**Sizes available:**

Bottle 0,75 L.

**Abv:**

From 12,50 to 14,50 % depending on the vintage.

**Packaging:**

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.

