

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.

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:

Bordolese Nobile.

Pesante 500 g.

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.

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.

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:

Noble bordeaux .

500 g.

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.

