



PIEMONTE DOC GRIGNOLINO



Tipologia: Vino Rosso

Vitigno: 100% Grignolino

Zona di produzione: Calosso - 350 m s.l.m.

Terreno: Calcareo

Sistema di Potatura : Guyot

Vinificazione : Fermentazione in acciaio ed imbottigliamento nella primavera successiva

Gradazione alcolica: 13% vol

Colore: Rosso Rubino scarico, con riflessi cerasuoli

Profumo: Fresco, etereo, con note fruttate di marasca, viola e sottobosco

Sapore: Leggero, fine, asciutto, con una leggera tannicità

Invecchiamento: 2/3 anni

Temperatura di servizio: 15°C

Abbinamenti: Consigliato con salumi, primi piatti e carni bianche.

