



**GRIGNOLINO D'ASTI DOC**

# GRIGNOLINO

Il colore è rosso rubino più o meno tenue con riflessi aranciati al secondo anno di vita. Al naso sprigiona profumi delicati floreali con note fruttate di sottobosco spesso accompagnate da caratteristici sentori di pepe bianco. Al palato si presenta asciutto per la tipica presenza di tannini, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

**DENOMINAZIONE:** Grignolino d'Asti DOC

**VITIGNO:** 100% Grignolino

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** raccolta manuale terza decade di settembre

**AFFINAMENTO:** acciaio inossidabile

**GRADAZIONE ALCOLICA:** mediamente sui 13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** zuppe, risotti, carni bianche, piatti di pesce.