



## IL GRIGNOLINO

GRIGNOLINO D'ASTI DOC

---

### VARIETÀ

100% Grignolino

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcere - argilla

### VENDEMMIA

Manuale

---

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione a contatto con le bucce per soli 5 giorni, successiva svinatura e termine della vinificazione in acciaio inox per 6 mesi.

---

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, aromi di frutti rossi, pepe bianco e leggera nota floreale. Buona acidità iniziale e finale tannico. Ideale per piatti a base di pesce, salumi e carni bianche.

---