

# Grignolino d'Asti

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno Grignolino 100%  
Terreno Sabbioso, calcareo  
Esposizione/Altitudine Est, Sud-Est da 200 a 250 m s.l.m.  
Allevamento Guyot  
Densità dell'impianto/Resa per ha 4.500 viti/80 ql  
Vendemmia Manuale in cassette  
Vinificazione Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 7 giorni  
Maturazione In tini di acciaio  
Colore Rosso rubino chiaro con riflessi aranciati  
Profumo Floreale con note speziate  
Gusto Asciutto piacevolmente tannico  
Degustazione 16-18°C  
Abbinamenti Antipasti di carne, primi e secondi leggeri  
Gradazione alcolica 13% Vol  
Bottiglie annue 6.000  
Longevità/Conservazione 2-3 anni/14-15°C

*Variety Grignolino 100%*  
*Soil Sandy, calcareous*  
*Exposure/Altitude East, South-East from 200 to 250 m a.s.l.*  
*Training system Guyot*  
*Density per ha/Yield 4.500 vines/8 tons*  
*Harvest Manual picking in crates*  
*Winemaking Traditional fermentation with skin contact for 7 days*  
*Aging In steel vats*  
*Colour Light ruby red with orange highlights*  
*Bouquet Floral with spicy notes*  
*Taste Pleasantly tannic dry*  
*Tasting 16-18°C*  
*Pairing Meat starters, first courses, delicate meat dishes*  
*Alcohol 13% vol*  
*Bottles per year 6.000*  
*Longevity/Storage 2-3 years/14-15°C*



vaudanogaggie  
Cisterna d'Asti