Grignolino d'Asti D.O.C.

Du raisin Grignolino, qu'il doit le propre nom à la richesse des pépins de raisin, grêles.

VENDANGE
Entre le 20 et le 28 septembre.

VINIFICATION
Après l'égrappe foulage, le raisin est fait fermenter en vasques thermo contrôlées. Une fois décuvé le moût on active la fermentation naturellement malolactique afin d'en diminuer l'acidité. À la fin il sera prêt pour la bouteille.

CONNUS ORGANOLETTICHE
Couleur: rouge
Parfum: délicat, avec des vents de cerise et poivre blanc
Goût: légèrement tannique, arrière-goût de clous d'œillet, rose et géranium.

MODALITÉ' DE SERVICE
À boire jeune à la température de 16-18°C
Accouplements gastronomiques: vin de tout repas, idéal pour hors-d'œuvre et viandes blanches, nouveauté comme accouplement pour happy hour.

Cantina
Sant'Evasio

Vin rouge