



## Grignolino d'Asti D.O.C.

Uve: Grignolino

### VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a metà Settembre.

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspo-pigiatura, l'uva viene fatta fermentare in vasche termocontrollate.

Una volta svinato il mosto si attiva naturalmente, la fermentazione malolattica al fine di diminuirne l'acidità. Alla fine sarà pronto per la bottiglia.



### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso cerasuolo.

Profumo: delicato, con sentori di ciliegia e pepe bianco.

Sapore: leggermente tannico, retrogusto di chiodi di garofano, rose e geranio.

### MODALITA' DI SERVIZIO

Da bere giovane a temperatura di 14-16°C.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, ideale per antipasti e carni bianche, novità come abbinamento per happy hour, salumi e formaggi.

