

# Grignolino d'Asti D.O.C.

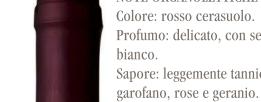
Uve: Grignolino

### **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

Profumo: delicato, con sentori di ciliegia e pepe

Sapore: leggemente tannico, retrogusto di chiodi di

### 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.



D'ASTI

75 cf. Cantina Sant Evasio s.a.s.

NIZZA MONFERRATO - ITALIA

Sant'Evano