



GRIGNOLINO Piemonte Doc

VITIGNO: Barbera 100% con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

VENDEMMIA: manuale, ultima decade di settembre.

ALLA VISTA: rosso tenue tendente al rosato

ALL'OLFATTO: profumo delicato e molto floreale

AL GUSTO: leggero e pastoso, piacevolmente amarognolo.

NOTE

Ci stiamo impegnando affinché questo vitigno storico, dal glorioso passato, venga riscoperto e riportato ai giusti onori tra i grandi del panorama viticolo piemontese.

E' un vitigno di difficile conduzione che necessita una sapiente mano dell'uomo. L'uva viene vinificata con attenzione, con breve permanenza delle bucce nel mosto. Il controllo della temperatura permette di ottenere profumi di livello superiore.

Lo consideriamo come un vino rosato di buona struttura, adatto ad un ulteriore invecchiamento in bottiglia di alcuni anni.

Servire a 16 - 18 C°.

