



# i somelieri

## PIEMONTE DOC GRIGNOLINO

**VITIGNO:** Grignolino

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** metà settembre.

**VINIFICAZIONE:** tradizionale in rosso, diraspapigiatura dell'uva e macerazione a contatto con le bucce per 5-7 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata, successiva svinatura e fermentazione malolattica.

### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 12%vol

**ACIDITÀ:** 5,5 g/l in ac tartarico

### PROFILO SENSORIALE

**COLORE:** rosso rubino scarico.

**PROFUMO:** fruttato con note di marasca.

**SAPORE:** fresco e asciutto, leggermente tannico dal gradevole retrogusto leggermente amarognolo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18°C