

i somelieri

PIEMONTE DOC GRIGNOLINO



VITIGNO: Grignolino

EPOCA DELLA VENDEMMIA: metà settembre.

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso, diraspigiatura 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: 6 - 8°C