

Piemonte DOC Grignolino

Scheda Tecnica

Uva – da vitigno	Grignolino in purezza da uve selezionate.
Zona vigneti	Comune di Casorzo e zone limitrofe.
Terreno	Arenarie calcarie con affioramenti di gesso e argille.
Tecnica di coltivazione	Impianto tipo Guyot. Inerbimento del terreno e lavorazione meccanica sottofila. Trattamenti anticrittogamici come da disciplinare SQNPI.
Tecnica di vinificazione	Fermentazione in vinificatori di acciaio a temperatura controllata, macrossigenazione e macerazione di 12 giorni. Sospensione delle fecce nobili e microsospensione pre- imbottigliamento.

Scheda Organolettica

Colore e aspetto	Rosso rubino con riflessi aranciati.
Profumo	Complesso aroma floreale.
Sapore	Ricco e bilanciato da una struttura tannica e raffinata, ravvivata da un'acidità succosa e brillante.

Consigli

Temperatura di consumo	16 - 20°C
Abbinamenti Gastronomici	Adatto a salumi, arrosti, carni rosse e in umido, selvaggina.