



GRIGNOLINO D'ASTI DOC

Viene prodotto con le uve grignolino, vitigno che matura alla fine di settembre o inizi di ottobre in vigneti situati nel comune di Rocchetta Tanaro.

Ha colore rosso rubino delicato, ma vivo acceso e brillante.

Profumo delicato e fresco con lievissima insistenza erbacea; sapore asciutto senza cedimenti e senza asprezza, di grande eleganza.

E' consigliabile berlo giovane e abbinato agli antipasti.

Vigneti

Vitigno : Grignolino

Vigneti del territorio collinare rocchettese, posti a circa 200 mt sm, potatura Guyot, a 7-8 gemme per ceppo.

Numero di ceppi /Ha 4500

Quantità uva / Ha : 80 q.li / Ha

Anni di impianto : 1970 - 1990

Vinificazione

Si effettua una vinificazione tradizionale, lasciando le bucce a contatto con il mosto circa 6 giorni, per evitare eccessi di tannicità.

Via Salie, 19 – 14030 Rocchetta Tanaro – Asti – Italia

Tel. e Fax: 0141 644143

e-mail: terredelbarbera@vignaioli.it

Sito: www.postdalvin.com