



**Grignolino
Valdelsalto**

D'asti

DOP

Scheda Tecnica

Il Grignolino deve il suo nome alla ricchezza di vinaccioli (in dialetto grignole) che rendono il suo gusto così particolare.

Frutto di un vitigno storico, generalmente ritenuto molto esigente e capriccioso, riesce ad esprimere al meglio le sue qualità solo se coltivato in terreni particolarmente vocati.

VITIGNO: GRIGNOLINO

TERRENO: ARGILLO-LIMOSO

VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso.

Temperatura di 16/18°. Molto gradevole anche servito fresco.

Abbinamenti: ottimo aperitivo, a tutto pasto, con antipasti e insalate.

Longevità Da gustare giovane.

Formato 75 cl, 50 cl

Note Organolettiche

Colore: rosso cerasuolo.

Profumo: delicato e persistente con sentori caratteristici di rosa e ciliegia su sottofondo di pepe bianco.

Gusto: asciutto, piacevolmente tannico, persistente, con retrogusto di chiodi di garofano rosa e geranio.