



ACQUISTATO IL

Grignolino d'Asti DOC

2017

Un ottimo Grignolino



Rosso rubino scarico, molto chiaro, si caratterizza per i dolci toni di ciliegia fresca, con una speziatura appena accennata. Grignolino interpretato in modo fresco e stuzzicante, dal corpo leggero e beverino.

Un perfetto connubio piemontese: Grignolino e Caldera, un'azienda giunta ormai alla quarta generazione, che, negli ultimi anni, ha fatto della qualità la propria vocazione. Un'azienda in rosa, dove a rappresentare l'ultima generazione è chiamata Fabrizia, affiancata dal marito Roberto Rossi e dal figlio Fabio. 22 ettari vitati a barbera, dolcetto e cortese che speriamo di farti conoscere al più presto!

| | |
|-----------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | Limoso, sabbioso e calcareo |
| Esposizione | Sud/Sud-est 220 m s.l.m. |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 4000 ceppi per ettaro |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Piemonte |
| Uve | Grignolino 100% |
| Gradazione | 12,5% vol. |
| Temp. Servizio | 18° |
| Quando Berlo | Entro 2 anni da oggi |
| Abbinamento | Carne cruda, salumi, ma anche primi con sughi a base di carne |
| Vinificazione | Macerazione con rimontaggi e follature in particolare nella fase iniziale. Affinamento in vasche di acciaio dove avviene precocemente la fermentazione. |
| Sensazioni | Colore rosso rubino chiaro. Al naso è delicato con piacevoli sentori fruttati e speziati. In bocca è asciutto e beverino |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821