



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!

Svinando

### 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