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