



GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

PRODUTTORI DI GOVONE



SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

GRIGNOLINO 100%

GRADAZIONE:

13,5% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE: SAN MARTINO ALFIERI, CASTAGNOLE LANZE, COSTIGLIOLE D'ASTI

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000- 5.500 – PIANTE/HA

QUANTITA':

85 Q.li/Ha

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE:

4 GIORNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAZIONE:

BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO CON RIFLESSI GRANATO

GUSTO:

SECCO, LEGGERMENTE TANNICO E AMAROGNOLO

TEMPERATURA SERVIZIO:

18/20°

ABBINAMENTI: OTTIMO SE ABBINATO AD ANTIPASTI DI CARNE ,VERDURE E FORMAGGI