

# IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

*Da Davide Canina*

## GRIGNOLINO D'ASTI "PARCELLA 505" DOC



### Scheda tecnica del vino

Vitigno: Grignolino 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)

Vigneto: Bricco Pizzo

Località: Cioccaro di Penango- Asti – Monferrato – Piemonte

Numero di Parcella: 505

Estensione Parcella: 1,1 ha

Terreno: franco limoso (limo al 60% e sabbia al 26%), argilla al 14%.

Dotazione normale di calcare totale 138 g/Kg

Esposizione: Sud-Ovest

### Dati di lavorazione

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta

Macerazione: 15 giorni sulle bucce

Affinamento: 12 mesi in Tonneaux da 500 LT

Conservazione: 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Numero di Bottiglie: 2000 circa

Temperatura di Servizio: 15/16 °C

### Degustazione del vino

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino brillante.

Al naso è intenso e floreale. Con note di geranio leggermente macerato per un leggero ritardo di raccolta delle uve. Spezia elegante e morbida grazie all'affinamento in Tonneaux.

In bocca è molto persistente. Buona freschezza e sapidità con un bella verticalità. Tannino pieno e persistente con una nota setosa grazie al mix di Tonneaux in parte nuovi e in parte usati.

