

Grignolino d'Asti- *GRIGNOLINO D'ASTI DOC*

Antico vitigno autoctono del Monferrato al gusto il **Grignolino** è di **buona freschezza e media tannicità** che sorprende, vista la chiarezza del caratteristico colore rosso rubino.

Vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di 10/15 gg togliendo parte dei numerosi vinaccioli - in dialetto Piemontese detti "**Grignole**" da cui deriva il nome- seguono 4 mesi di affinamento in vasche di cemento. Alle **note floreali di rosa e garofano** si intrecciano i sentori speziati di pepe bianco, andando a creare un **bouquet leggermente aromatico fine e complesso**. Il sapore è fresco e netto con un retrogusto raffinatamente amarognolo.

Particolarmente adatto per aperitivi, antipasti estivi, primi di pasta. Vi stupirà abbinato anche al pesce.

Servire a 17° - 20° C.

Grignolino is an ancient autochthonous grape variety of Monferrato with good freshness and medium tannins that surprise, on taste, given the clarity of the characteristic ruby red color.

Traditional vinification of the grapes alone with maceration of 10/15 days removing part of the numerous grape pips, in Piedmontese dialect called "Grignole", from which the name comes then followed by 4 months of aging in cement tanks. The floral notes of pink and carnation are intertwined with spicy hints of white pepper, creating a slightly aromatic bouquet and fine complex. The taste is fresh and clear with a refined bitter aftertaste.

Particularly suitable for aperitifs, summer appetizers, pasta

Serve at 17° - 20° C

