



**POGGIO  
RIDENTE**  
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
COCCONATO D'ASTI

## **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 dishes. You will also be amazed combined with fish. Serve at 17° - 20° C*

