



Grignolino d'Asti



CLASSIFICAZIONE
DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



UVE
Grignolino in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Grignolino, raccolte in piena maturazione, vengono vinificate tradizionalmente con una macerazione in presenza delle bucce di quattro giorni per un'estrazione equilibrata del colore dei tannini e per l'esaltazione dei profumi floreali.

COLORE

Rubino tenue, quasi cerasuolo con riflessi aranciati.

PROFUMO

Fruttato, con caratteristiche note speziate.

SAPORE

Asciutto, leggermente tannico su piacevole fondo ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 15°-16°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per antipasti di salumi e con carni bianche arrosto e zuppe di pesce particolarmente saporite, ma anche come vino per tutto un pasto.

CASTELLO DEL POGGIO Frazione Poggio, 9 - 14100 Portacomaro Stazione (Asti) - Tel. 0141 202543 - Fax 0141 202682 - info@poggio.it
www.poggio.it

Safra 2009. Jantar em 21/06/2015.