



## GRIGNOLINO D'ASTI denominazione di origine controllata

### GRIGNÈ®

Il Grignolino è uno dei grandi vini caratteristici della storica tradizione enologica piemontese. Il Suo valore viene ancor più elevato dalla non eccessiva quantità prodotta. Il simpatico ed unico nome "Grignolino" deriva quasi sicuramente da "Grignole" termine con cui vengono indicati, nel caratteristico dialetto locale, i vinaccioli, di cui abbondano gli acini. La Sua storica origine è senz'altro localizzata nei colli tra Asti e Casale, che tutt'ora costituiscono l'unica zona di coltura. Il Grignolino può vantare una schiera di estimatori d'eccezione, basti ricordare il Re Umberto I° che lo preferì più di ogni altro alla Sua mensa. Vino di personalità netta e decisa che sa affascinare anche i palati più esigenti. Servito giovane a temperatura ambiente si abbina ad ogni tipo di antipasto e in particolare a piatti leggeri o moderatamente grassi. Ottimo servito leggermente fresco con pesce sughoso. L'appellativo GRIGNÈ® è riconducibile al dialetto locale che tradotto significa "sorridere", è un vino che fa' sorridere per la Sua grande agilità e facilità di beva pur essendo di corpo e buona struttura.

*Grignolino d'Asti d.o.c. GRIGNÈ®, di colore rosso rubino tenue dai leggiadri profumi fruttati e delicatamente speziati. Di agile beva, secco e morbido, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente amarognolo.*

**Zona di produzione:** Montalbera - Castagnole Monferrato - Monferrato - Piemonte.

**Vigneto:** sistema di allevamento Gujot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:** Grignolino 100% lavorato in purezza.

**Vinificazione:** Tradizionale in rosso, con parziale eliminazione dei vinaccioli dopo 4-6 giorni di fermentazione ( per addomesticare l'eccesso dei tannini ).

**Affinamento:** Maturazione rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 18/24 mesi.

**Colore:** Rosso rubino tenue con tendenza ad una tonalità aranciata dopo i primi 12 mesi di bottiglia.

**Profumo:** Fiorito e delicato, con sentori tipici di marasca e sottobosco.

**Sapore:** Molto fresco e asciutto, sottile e continuo, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo con persistente retrogusto di mandorla.

**Bottiglia:** Bordolese Med gr. 500-Vetro- colore Uvag.

**Tappo:** sughero 24x45

**Dati analitici:**

**Gradazione alcolica complessiva:** da 12,00 a 13,00 gradi in base all'annata.

**Acidità Totale:** 5,3-5,6 g/lt.

**Zuccheri residui:** 3-4 g/lt

**Estratto secco:** 27-29 g/lt

