



## Piemonte

denominazione di origine controllata

# Grignolino

*Piacevole vino rosso secco, prodotto con uve Grignolino nell'area di Asti. La sua forte personalità è dovuta al terreno e al particolare microclima dei nostri vigneti. Si presenta di colore rosso rubino chiaro. Il sapore gradevolmente secco e morbido al palato.*

*Vitigno:* Grignolino.

*Collocazione geografica:* Cisterna d'Asti (AT).

*Caratteristiche dei vigneti:* Vigneti collinari di età variabile. Il terreno è sabbioso. Le viti sono coltivate col sistema Guyot.

*Vinificazione:* Pressatura diretta delle uve raccolte a mano e perfettamente mature con macerazione in pressa per estrarre colore. Fermentazione per 6-8 giorni, travaso e successiva chiarifica per raggiungere la limpidezza del vino. Non viene effettuata la fermentazione malolattica per mantenere la freschezza e i profumi.

*Maturazione e affinamento:* Vasche di acciaio inox e cemento vetrificato per 3-4 mesi, in seguito messo in bottiglia.

*Caratteristiche organolettiche:* Colore rosso rubino chiaro; profumo gradevole e delicato, ricorda i fiori di campo; sapore asciutto, gradevolmente secco e morbido al palato.

*Abbinamento:* Vino assai fine, da tutto pasto, specialmente indicato con antipasti misti e fritto misto alla piemontese.

Servire a 16-18°C.



*Nice dry red wine, produced with Grignolino grapes in the area of Asti. His strong personality is due to the soil and the particular micro climate of our vineyards. The name comes from the word "gragnola", which means "grapepips" in the slang of farmers. This wine has a bright ruby red colour and a pleasant dry and soft flavour.*

*Grape variety:* Grignolino.

*Location:* Cisterna d'Asti (AT)  
Piedmont, Italy.

*Vineyard characteristics:* Hilly vineyards, with sandy soils and different ages. We use the Guyot training system.

*Vinification:* Direct pressing of the manually harvested and perfectly ripe grapes. Fermentation for 6-8 days; then, transfer and clarification, so as to reach the transparency of the wine.

In order to maintain the freshness and the perfumes, we decided to avoid the malolactic fermentation.

*Maturation and aging:*  
Stored in steel tanks and vitrified cement for 3-4 months, then bottled.

*Organoleptic characteristics:* Light ruby red colour; pleasant and delicate perfume, that reminds to the flowers in the field; dry taste, soft to the palate.

*Accompaniments:* Very elegant wine, particularly suitable with appetizers and the typically piemontese "Fritto Misto" (a dish of various fried food).

Served at 16-18°C.