



Piemonte Grignolino Doc

DENOMINAZIONE: Piemonte Grignolino Doc

VITIGNO: 100% Grignolino

COMUNE DI PRODUZIONE: Agliano Terme

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: ovest; m. 250 s.l.m.

TERRENO: calcareo sabbioso, con tracce di limo

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale nella seconda decade di settembre

AFFINAMENTO: macerazione di cinque giorni, svinatura, affinamento in acciaio e invecchiamento in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13° % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

SCHEDA TECNICA

Il Grignolino è una varietà piemontese purtroppo dimenticata negli ultimi anni, ma che da sempre ha avuto un grande potenziale. Abbiamo deciso di riproporla, acquistando le uve da un piccolo agricoltore di Agliano e vinificandole nella nostra cantina.

Questo progetto vuole rivalutare un prodotto versatile da bere giovane, a tutto pasto. Il vino è di colore rosso rubino tenue. Con un paio di anni di affinamento in bottiglia la colorazione tende al mattonato.

Il suo bouquet è molto complesso e ampio e cambia con il passare dell'affinamento in bottiglia.

Si parte con note di frutta fresca arrivano poi i sentori speziati tipici della varietà. Con l'invecchiamento emergono sentori terziari.

In bocca colpisce la finezza e l'eleganza ma al contempo rimane una piacevole tannicità.

ABBINAMENTO

Eccellente con la carne si abbina molto bene ad antipasti di carne e primi piatti. Da provare anche d'estate ad una temperatura di servizio di 8-10°.

Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa

Località Cascina Ca' Rossa 56 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.98348 - info@cascinacarossa.com - www.cascinacarossa.com