

Grignolino d'Asti DOC "Testabalorda"

Il Grignolino è tra i più antichi e nobili vitigni autoctoni del Piemonte e la sua produzione è limitata all'interno della zona del Monferrato. Il Vino Grignolino ha caratteristiche di finezza, eleganza e leggerezza difficilmente paragonabili con altri vini rossi.

Vitigno: 100% Grignolino

Vigneti: principalmente est e sud-est situati nel Monferrato Astigiano.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione sulle bucce per circa 6/7 giorni e temperatura controllata a 25-27 °C.

Affinamento: matura almeno 4-5 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione: colore rosso cerasuolo scarico. Profumo di rosa e pepe bianco. Al gusto si ripropongono le note di rosa e frutti espressi all'olfatto

