Lanfora®

Grignolino d'Asti DOC

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:
Grignolino.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:
Invecchiamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni.

Colore:
Rosso brillante con le riflessi aranciati tipici del vitigno.

Profumo:
Etereo ed intenso con sentori di lampone, radici, curry e terra.

Sapore:
Vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami terrosi, fiori esotici e pepe nero.

Bottiglia:
Bordolese serie 15. Limited edition. Spalla larga conica. Vetro colore Verde Antico.

Tappo:
Sughero monopezzo.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:
Da 13,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

