Grignè®

Grignolino d'Asti DOC

Produktionsgebiet:
Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont).

Reberziehungssystem:
Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 8–9 Knospen am Fruchtstock.

Rebsorte:
Grignolino.

Weinbereitung:
Traditionelle rote Methode.

Altern:
Reifung im Edelstahltank.

Farbe:
Schwaches Rubinrot, das nach den ersten 18 Monaten in der Flasche zu Orangetönen tendiert.

Nase:
Blumig und zart mit einem Hauch von Marasca-Kirsche und kleinen Beeren und einem zarten Äußeren orientalischer Gewürze.

Gaumen:
Trocken und ausgewogen, warm und angenehm, mit bitterem Nachgeschmack.

Flasche:
Edler Bordeaux.

Glas vom Typ Uvag.

Schließung:
Technischer Kork.

Verfügbare Größen:
Flasche 0,75 L.

Abv:
Je nach Jahrgang zwischen 12,50 und 14,50 %.