

## 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 %.

