

MONTALBERA®

GRIGNÈ®

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.

Affinamento:

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso rubino tenue con tendenza ad una tonalità aranciata dopo i primi 12 mesi di bottiglia.

Profumo:

Fiorito e delicato, con sentori tipici di marasca e sottobosco e delicata parvenza di spezie orientali.

Sapore:

Secco e armonico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente amarognolo.

Bottiglia:

Bordolese Nobile 500 g - Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26×45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

