

# 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.

**Invecchiamento:**

Invecchiamento 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 18 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.

Pesante 500 g.

Vetro tipo uvag.

**Tappo:**

Sughero tecnico 26×45.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

