

MONTALBERA®

GRIGNÈ®

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Grignolino 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

tradizionale in rosso, con parziale eliminazione dei vinaccioli dopo 4-6 giorni di fermentazione (per addomesticare l'eccesso dei tannini).

Affinamento:

maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2 anni.

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 colore uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26×45.

Formati disponibili:

Bottiglia magnum 1,50 L.

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

Acidità totale:

5,3-5,6 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

27-29 g/L.

