

GRIGNÒ

Grignolino del Monferrato Casalese

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA



Anarchico il Grignolino, difficile da educare in vigna e al palato, ma per chi lo conosce bene e per chi vorrà apprezzarlo, è Grignò ... semplicemente.

DENOMINAZIONE: Grignolino del Monferrato Casalese DOC.

SOTTODENOMINAZIONE: Grignò.

Note Tecniche

VARIETÀ: Grignolino.

ZONA DI PRODUZIONE: nei nostri vigneti in Monferrato.

TERRENO: marne calcareo-argillose.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VINIFICAZIONE: tradizionale con macerazione sulle bucce di circa 6-8 giorni.

MATURAZIONE: affinamento in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

NOTE SENSORIALI: colore rosso rubino tenue con tendenza all'aranciato se invecchiato. Profumo originale, delicato e intenso di erbe aromatiche e pepe bianco con sottofondo di lampone e sensazioni agrumate.

Sapore asciutto, lievemente tannico e ammandorlato.

ABBINAMENTI: sposalizio perfetto con pesce grigliato o leggermente grasso, ottimo per antipasti, salumi, primi, carni bianche e formaggi non stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-18°C.

CONSERVAZIONE: 3-4 anni in luogo fresco, asciutto e buio a una temperatura di 10-18°C.

FORMATO: 0,75L

Azienda Agricola Beccaria Davide

Via Giovanni Bianco n. 3 - 15039 Ozzano Monferrato (Al) Italia

Tel. +39.0142.487321 www.beccaria-vini.it - beccaria@beccaria-vini.it