GRIGNÒLD

Grignolino del Monferrato Casalese

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

Grignolino della nostra miglior selezione.
In botte matura, in bottiglia riposa.
Dal terreno la struttura, dall'uomo la misura
per essere "gold" e chiamarsi Grignòld.

DENOMINAZIONE: Grignolino del Monferrato Casalese Doc.

SOTTODENOMINAZIONE: Grignòld.

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 6-8 giorni e frequenti délestages e follature.

MATURAZIONE: 24 mesi in carati di rovere e un affinamento di almeno 12 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI: dal bel colore rosso granato con lievi riflessi aranciati e dal bouquet intenso di piccoli frutti rossi con delicati sentori di vaniglia e note balsamiche, al palato i suoi tannini vellutati lo rendono sorprendentemente morbido, pieno e avvolgente. Affascinante e durevole il finale.

ABBINAMENTI: sposalizio perfetto con tutti i preparati a base di pane, zuppe, flan, paté, carni rosse e bianche, selvaggina, pesce azzurro, fritti, salumi e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

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

FORMATO: 0,75L

AZIENDA AGRICOLA
BECCARIA
CASCINA MOSSA
vini DOC del Monferrato

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