Armentino

Grignolino d'Asti DOC 75 CL

2021

Dalle sofisticate note fruttate e dall'intenso colore rosso rubino, il nostro Grignolino d'Asti D.O.C. è un vino che dona freschezza e armoniosità a tutto il pasto.

Chi è Armentino

In collina

ZONA

Agliano

SUOLO

Terreno argilloso calcareo con presenza di sabbia

UVAGGIO

100% uve Grignolino

VENDEMMIA

2021

RESA

8 t/ha

In cantina

VINIFICAZIONE

In rosso tradizionale

MATURAZIONE

Dopo la metà di Settembre

ACIDITÀ

5 - 5,5 g/l

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5 % vol

ZUCCHERI RIDUTTORI

2 - 3 g/l

Nel bicchiere

ASPETTO

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

OLFATTO

Fiorito e delicato con sentori tipici di marasca e delicate parvenze di spezie orientali

PALATO

Secco e armonico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente tannico

TEMPERATURA SERVIZIO

15 - 18 gradi

ABBINAMENTI

Il Grignolino è un vino molto versatile a tavola, si sposa bene con un tagliere di salumi.

DOMANDA
CALOSSO ITALIA 1929