

Grignolino d'Asti

Le Grignolino est un des vins typiques du Piémont et sa valeur augmente du fait de sa production limitée. Son nom dérive du mot patois “**grignola**” utilisé pour définir les pépins, dont les grains sont particulièrement riches par rapport aux autres variétés.

APPELLATION: Grignolino d'Asti d.o.c.

CÉPAGE: Grignolino.

FERMENTATION: dans des cuves en acier inox à températures contrôlées pendant 8 jours.

MATURATION: dans des cuves en acier inox pendant 4 mois environ, ensuite 2 mois environ en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES: robe rouge rubis très clair. Bouquet floral et très délicat, aux senteurs caractéristiques de rose. Goût très frais et sapide, fin et continu, la note de rose est aussi perçue dans la bouche. Vin pour tout repas, particulièrement délicat, indiqué pour accompagner les hors-d'œuvre, les soupes et les poissons.

Servir à une température de 10-12 C° au printemps et en été et à 15-18 C° en automne-hiver.



“Braidà”