

Grignolino d'Asti

Il Grignolino è uno dei vini caratteristici del Piemonte ed il suo valore viene ancor più elevato dalla limitata quantità prodotta. Il nome deriva dal termine dialettale del seme dell'acino d'uva detto "grignola" poiché ne contiene numerosi rispetto ad altre varietà.

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

VARIETÀ: Grignolino.

FERMENTAZIONE: in acciaio inox a temperatura controllata per 8 gg.

MATURAZIONE: in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi ed una permanenza in bottiglia per circa 2 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino molto chiaro. Profumo fiorito e molto delicato, con caratteristiche sensazioni di rosa. Sapore molto fresco e sapido, sottile e continuo, anche in bocca si ribadisce la nota di rosa.

Vino da tutto pasto, particolarmente delicato, adatto con antipasti, minestre in brodo e pesce.

Servire a 10-12 °C in primavera-estate e 15-18 °C in autunno-inverno.



“Braidà”