

# Grignolino d'Asti

El Grignolino es uno de los vinos característicos de Piemonte y su valor crece aún más por la limitada cantidad que se produce. Su nombre proviene de la palabra en dialecto para la semilla del grano de uva "grignola" que significa que tiene muchas respecto de otras variedades.

**DENOMINACIÓN:** Grignolino d'Asti D.O.C.

**VARIEDAD:** Grignolino. Viñedos:

**FERMENTACIÓN:** en acero inoxidable a temperatura controlada por 8 días.

**ENVEJECIMIENTO:** en cubas de acero inoxidable por alrededor de 4 meses y luego en las botellas por alrededor de 2 meses.

**CARACTERÍSTICAS:** color rojo rubí muy claro. Perfume de flores muy delicado, con características notas de rosa. Sabor muy fresco y sabroso, delgado y continuo, también en la boca se confirman notas de rosas. Vino para todas las comidas, particularmente delicado, ideal para entremeses, sopas y pescado.

Servir a 10 - 12 °C en primavera - verano y a 15 - 18 °C en otoño - invierno.



**“Braidà”**