

Limonte

Crediamo molto nel Grignolino. Anno dopo anno ci convince sempre di più il frutto di questa proprietà viticola che si trova in una collina sopra Rocchetta Tanaro dove la terra, ricca di argilla e di limo, regala al vino l'inconfondibile struttura e il nome, Limonte.

Denominazione

Grignolino DOC.

Uva

Grignolino 100%, proprietà nel comune di Rocchetta Tanaro, anno d'impianto 2010, densità 5500 piante per ettaro, esposizione sud/est. Tessitura del terreno: 40% limo, 30% sabbia, 30% argilla.

In Cantina

Fermenta in acciaio inox a temperatura controllata. Alla maturazione, che avviene in vasche per circa quattro mesi, fa seguito una permanenza in bottiglia per ulteriori due mesi.

Degustazione

Colore brillante, rosso granato con riflessi rubini. Profumi floreali con le rose in maggior evidenza, fieno ancora fresco, frutta come albicocca, prugna gialla e corollario di fragoline di bosco, lamponi e ciliegia. Al palato, fresco e vinoso, finemente polposo ripropone con medesima intensità la rosa e i frutti espressi all'olfatto. La trama tannica si presenta inizialmente fine per diventare importante in seguito. Buon equilibrio e persistenza.

Servizio

Aprire mezz'ora prima. Servire a 8-12° in primavera ed estate e 15-18° in autunno e inverno.

Formati

0,75 L



“Braidà”