

RAFLÈ

GRIGNOLINO D'ASTI DOC



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200/300 m s.l.m.
Vitigni:	Grignolino 100%	Terreno:	Calcereo argilloso
Grado alcolico:	12,5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	16-18° C	Età vigneto:	Da 10 a 30 anni
Finestra di consumo:	1 anno	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella II decade di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Caccia	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

RAFLÈ

GRIGNOLINO D'ASTI DOC

Il nome Grignolino trova la sua probabile origine dal termine dialettale astigiano "grignòle", cioè vinaccioli, essendone gli acini di questa varietà particolarmente ricchi. È un vino rosso atipico, che si caratterizza per delicatezza, freschezza e raffinatezza, piuttosto che per potenza e intensità aromatica.

NOTE DEGUSTATIVE:

Vino dal colore rosso lieve e riflessi aranciati. Al naso arrivano note delicatamente floreali, speziate e fruttate con la ciliegia che padroneggia. In bocca sprigiona un sapore fresco, asciutto e sapido, con tannini pronunciati. Un vino delicato e al contempo complesso.

ABBINAMENTI:

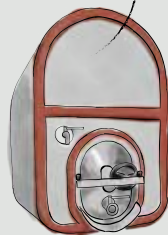
Gli abbinamenti ottimali si hanno con piatti tipici della tradizione piemontese e in particolare con preparazioni complesse come antipasti caldi, salumi, paste all'uovo e risotti. L'abbinamento insolito è con le lumache e la lingua di vitello e cipolline o se preferite con il caciucco e le cozze alla tarantina.

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



FERMENTAZIONE
MALOLATTICA
IN VASCA DI CEMENTO



RIPOSO
6 MESI
IN BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

