



  
**VIGLIONE**  
AZIENDA VINICOLA

## GRIGNOLINO D'ASTI Doc

**CLASSIFICAZIONE** Vino a Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO** Grignolino 100%

**ZONA DI ORIGINE DELLE UVE** Le dolci colline del Medio Monferrato astigiano, a Castagnole Monferrato.

**EPOCA DI VENDEMMIA** In genere le uve Grignolino per questo vino si raccolgono nella terza decade di settembre.

**PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO** 8.000 chilogrammi di uva

**RESA DELL'UVA IN VINO** 70%

**MATURAZIONE MINIMA** Alcuni mesi dopo la vinificazione.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** Prima di essere avviato al mercato, il vino affina per un paio di mesi in bottiglia coricata nel buio della cantina.

### CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: rubino delicato con riflessi che tingono di granato.
- Profumo: decisamente fruttato, con note di confettura e fieno, ed etereo. Sottili le spezie, in particolare il pepe.
- Sapore: è ricco e intenso, con caldo e persistente. Nitido il tannino residuo.
- A tavola: ama i piatti di entrata di buona struttura, i salumi e i fritti, in particolare di carni bianche e rosse. Non trascura i piatti di pasta, sia lunga che ripiena.

**CONSERVAZIONE** È vino di media resistenza al tempo. In ogni caso è bene conservarlo in cantine sotto terra, con temperature stabili e assenza di luce e rumori.

**FORMATI DISPONIBILI** La bottiglia da 0,75 litri

