VITIGNO: Grignolino 100%

ZONA DI PRODUZIONE: le uve provengono da due vigne sulle colline di Frassinello Monferrato, per un totale di 12mila mq. Vicine ma dalla conformazione dissimile: una è leggermente concava, l'altra è convessa. Esposizione est/sud/sud-ovest. Il suolo è caratterizzato da calcare e marne di medio impasto, con presenza di limo, arenarie, argille e sabbie quarzose.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: sistema Guyot a controspalliera, su colline di moderata pendenza.

VINIFICAZIONE: l'uva, raccolta a mano, giunge rapidamente in cantina dove viene diraspata. Resta in macerazione sei mesi per l'estrazione progressiva delle sostanze più nobili e aromatiche. Successivamente si separa dalle fecce il liquido che viene messo in vasche d'acciaio per un'ulteriore maturazione e stabilizzazione. Dopo tre mesi è pronto per essere imbottigliato, dove finisce di affinarsi.

INVECCHIAMENTO: questo Grignolino esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita ma, se conservato in luogo idoneo, può durare anche alcuni anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI: il colore, tipico del vitigno, si presenta rosso rubino scarico con sfumature aranciate. Il profumo è fresco, si percepisce netto un sentore floreale-fruttato con lievi tratti erbacei e una leggera chiusura olfattiva di spezie delicate. Gusto perfettamente asciutto e fresco, di buona struttura con tannino mediamente astringente e amaro, gradevolmente acidulo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: la sua apprezzata versatilità gli permette di essere abbinato a svariati piatti: risotti, zuppe, carni bianche e rosse. Ideale è con alcuni piatti di pesce, elaborati e molto saporiti, ma pure con crudité di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° C

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol