



VITIGNO
100% GRIGNOLINO



GRADAZIONE TOTALE
14%



TEMPERATURE DI SERVIZIO
in estate 12-14C° / in inverno 16-18C°



VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a fine settembre dalla vigna più vecchia dell'azienda. Le uve, raccolte in cassette e pigiate delicatamente, fermentano a 24°C con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione, il vino viene conservato in vasche separate fino all'imbottigliamento. La svinatura precoce evita un eccessivo rilascio di polifenoli.



MATURAZIONE

Il vino così prodotto viene affinato in botti d'acciaio inossidabile circa 4 mesi fino all'imbottigliamento.



NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: rosso chiaro con riflessi cerasuoli.
SAPORE: asciutto – fresco – gradevolmente tannico.
PROFUMO: delicato con sentori di pepe macinato.



ABBINAMENTI

Carni bianche – salumi – pesci con carne grassa (es. anguilla – salmone).



PERIODO DI CONSUMAZIONE

Fino a 3 anni dalla vendemmia.



GRAPES
100% GRIGNOLINO



TOTAL ALCHOLIC STRENGHT
14%



SERVING TEMPERATURE
in summer 12-14C° / in winter 16-18C°



VINIFICATION

The harvest takes place at the end of September from the oldest vineyard of the company. The grapes, collected in crates and gently pressed, ferment at 24°C with selected yeasts. After fermentation, the wine is stored in separate tanks until bottling. Early racking avoids an excessive release of polyphenols.



MATURATION

The wine thus produced is refined in stainless steel barrels for approximately 4 months until bottling..



TASTING NOTES

COLOR: light red with cherry reflections.
TASTE: dry – fresh – pleasantly tannic.
SCENT: delicate with hints of ground pepper.



PAIRINGS

White meats – cured meats – fish with fatty meat (e.g. eel – salmon).



DRINKING PERIOD

Up to 3 years after the harvest..

