


dal 1956 Produttori nel Roero

Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Grignolino



Vitigno: Grignolino 100%

Posizione vigneti: Portacomaro

Terreno: argilloso calcareo

Vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: Acciaio

Formato: 75 cl.

Temperatura di degustazione: 18/20°C

Vinificazione: la macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 4-5 giorni.

Successivamente il vino sosta in botti di acciaio, nelle quali avviene la malolattica. Dopo la malolattica, la permanenza in botti di acciaio si protrae fino all'imbottigliamento.

Profilo sensoriale: il colore, tipico del vitigno, si presenta rosso rubino scarico con sfumature aranciate. Il profumo è fresco, vivace, con netto sentore di pepe bianco, genziana e spezie delicate. Il sapore è asciutto, gradevolmente acidulo, vivo, lievemente tannico, con caratteristico retrogusto di mandorla.

Per le sue caratteristiche di particolare freschezza, si accosta con molti piatti: risotti, ravioli, minstre di legumi, carni bianche. Ideale anche con alcuni piatti di pesce molto saporiti, come le sarde e le acciughe fritte.

È il tradizionale compagno del salame cotto, un insaccato tipicamente piemontese, piuttosto saporito e aromatizzato.

