

M LA MONDIANESE

GRIGNOLINO D'ASTI

D.O.C. "Ventomatto"



Grignolino en pureté est un cépage autochtone, très vif et riche de personnalité. Très équilibré et gentil sur le palais, s'accorde avec grand versatilité avec les mets plus variés.

TERRAIN : Entourant le domaine. Sol : D'origine sédimentaire marine, à texture limoneuse calcaire. Rendement : 50 à 60 q/ha. Densité de plantation : 5 000 pieds/ha. Soutien de la vigne : Espalier avec taille Guyot.

VENDANGES : Manuelles, en septembre.

VINIFICATION : En cuve inox, fermentation à température contrôlée.

ÉLEVAGE : En cuve inox.

PROFILE : Fin et délicat, avec des notes de cerise et de griotte. Goût : Sec et harmonieux, avec une légère astringence caractéristique du cépage



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0029 – Prix Reg: \$37
Prix CDV **\$35**
Arrivée prévue: juin
Rouge Piemonte

Cépage : 100 % Grignolino.

Alcool : 13,5 %

Acidité Totale: 5.9 Gr.-Lit

Extrait Sec: 27 Gr.-Lit

Sucres résiduels: 0.77 Gr.-Lit