



# Grignolino

ASTI DOC

## TERRITORIUM

Portacomaro d'Asti.

## REBSORTEN

100% Grignolino.

## VINIFIKATION UND AUSBAU

Die bei Vollreife von handverlesenen Grignolino-Trauben werden nach dem traditionellen Verfahren vinifiziert, bei einer viertägigen Maischestandzeit, die eine balancegerechte Extraktion der Tannine gewährleistet und der florealen Duftfülle Akzente setzt.

## FARBE

Zartes, fast auf Kirschrot tendierendes Rubinrot mit orangetönigen Reflexen.

## DUFT

Fruchtig, mit charakteristischen Gewürznuancen.

## GESCHMACK

Leicht tanninbetont vor einem angenehmen, mandeltönigen Hintergrund.

## TRINKTEMPERATUR

Bei etwa 15-16 °C zu servieren.

## GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Ausgezeichnet zu Wurstwaren, gebratenem hellem Fleisch und ausgeprägt geschmacksbetonten Fischsuppen, ebenso wie als Begleiter des ganzen Mahls.

## ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.

## PRODUZENT

Gutsabfüllung.

Castello del Poggio, Fraktion Poggio 9

Portocomaro Stazione, 14038 Asti.

Tel: 0141 202543 – Fax: 0141 202682

E-Mail: [info@ilpoggio.it](mailto:info@ilpoggio.it)

