




Piemonte DOC Grignolino

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

"Un piccolo borgo antico con poche case e una chiesetta. Flipot fa il frè, il fabbro del paese: è giovane ma ha imparato presto a curvare anche il ferro più duro per costruire gli attrezzi per la campagna e per ferrare i cavalli. Lavora con il ruè Giacomo per costruire e riparare i carri del paese e il suo carèt, che usa quando si fa sera, nel fresco dell'estate, per andare in campagna, e la domenica per andare alla messa."

Vitigno: Grignolino

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 9000 kg

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata di fermentazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Affinamento: 3 mesi in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino chiaro

Profumo: delicato e vinoso

Sapore: asciutto, gradevolmente secco, armonico

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: vino a tutto pasto

Gradazione Alcolica: 12.5% vol

Durata: Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

