

# Pianàs

## GRIGNOLINO D'ASTI DOC



### IN VIGNA

Denominazione ..... Grignolino d'Asti Doc  
Vitigno ..... 100% Grignolino  
Vigneto ..... Parcella Unica  
Suolo ..... Calcareo leggermente argilloso  
Età media delle viti ..... 20 anni  
Esposizione e altitudine ..... Est; 250 metri  
Resa per ettaro ..... 80 ql /Ha  
Densità (ceppi/ha) ..... 4.000  
Sistema di allevamento ..... Guyot  
Metodi di difesa ..... Lotta antiparassitaria integrata  
ad impatto ambientale controllato  
Concimi ..... Letame naturale  
Diserbo ..... Meccanico  
Vendemmia ..... Manuale in cassetta con selezione  
in vigna

### IN CANTINA

Vinificazione ..... Macerazione e fermentazione  
da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio  
a temperatura controllata  
Affinamento ..... 4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino tenue. Profumo fruttato e con sentori di geranio, rosa e pepe bianco. In bocca è fresco, l'apporto tannico è discreto ed equilibrato.

### A TAVOLA

Valido come aperitivo, antipasti estivi e primi piatti.  
Temperatura di servizio suggerita 14 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA  
TEL. +39 0141 870118 - [INFO@CASCINACARLOT.IT](mailto:INFO@CASCINACARLOT.IT)  
[WWW.CASCINACARLOT.IT](http://WWW.CASCINACARLOT.IT)