

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 CARLOT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT