

ALTRO^{Non}DO

Grignolino del Monferrato Casalese DOC



VITIGNO 100% Grignolino.

GRAPES 100% *Grignolino*.



SUOLO Terre bianche e marnose, esposizione a sud,
altitudine 285 m s.l.m.

SOIL *White marly soil, southern exposure, altitude at 285 m asl.*



COLORE Rosso rubino scarico.

COLOUR *Light ruby red.*



PROFUMO Fresco, piccoli frutti di bosco con note speziate
di pepe bianco e salvia.

AROMA *Fresh, with hints of small berries and spicy notes
of white pepper and sage.*



GUSTO Equilibrato, fruttato e caldo con tannini decisi ma eleganti.

TASTE *Balanced, fruity and warm, with solid but elegant tannins.*



VINIFICAZIONE Pressatura soffice, macerazione di 5-7 giorni
sulle proprie bucce.

VINIFICATION *Soft pressing, 5-7 days maceration on the skins.*



AFFINAMENTO In acciaio per 6 mesi circa.

AGEING *In stainless steel tanks for about 6 months.*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°C.

SERVING TEMPERATURE 14-16°C.



ABBINAMENTI Primi piatti a base di carne e verdure,
carni rosse di medio corpo e selvaggina da pelo, pesce sotto sale,
formaggi di media stagionatura.

FOOD PAIRING *Vegetables and meat, red meat and wild game,
salted fish and medium-aged cheese.*

