

**Azienda AgriVitiVinicola Garino di G.&F. Firato Società Agricola**

**Località Vallera,4-Cunico M.to(At)**

**Referente Firato Flavia**

**Mobile:+39 333 5400964**

**Mail:[info@vinigarino.com](mailto:info@vinigarino.com)**

**GRIGNOLINO D'ASTI DOC "biologico"**

Vendemmia 2019

**Gradazione 13°**

Varietà: **GRIGNOLINO** 100%

Zona di produzione : Monferrato Astigiano

**Caratteristiche del vigneto**

Esposizione : SUD

Altitudine: 300 metri slm

Sistema di allevamento : Guyot

Densità d'impianto : 4500 viti per ha

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Profumo: vino di discreta intensità e complessità olfattiva, con note vinose, fruttate che ricordano l'uva, la susina e le ciliegie e note fruttate di rose

Sapore: secco, abbastanza caldo e morbido, freschezza intensa, tannini saporiti e vivi. Buon attacco e buon equilibrio con prevalenza della durezza dovuta ai suoi tannini nervosi e finale piacevole

Abbinamenti: vino versatile da gustare fresco come aperitivo o a temperatura ambiente con piatti semplici, salumi e formaggi di media stagionatura

Vendemmia : manuale in cassetta, con selezione delle uve

Vinificazione : in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox

Fermentazione: il mosto rimane a contatto con le bucce per 8-10 giorni con continue follature e rimontaggi giornalieri.

Affinamento pre-imbottigliamento : alcuni mesi in acciaio

Potenziale d'invecchiamento: 2-3 anni

Temperatura di servizio: 18-20°C

**Azienda AgriVitiVinicola Garino di G.&F. Firato Società Agricola**

**Località Vallera, 4-Cunico M.to(At)**

**Referente Firato Flavia**

**Mobile:+39 333 5400964**

**Mail:[info@vinigarino.com](mailto:info@vinigarino.com)**

**Grignolino d'Asti DOC "organic"**

Aging potential: 2-3 years

Harvest 2019

Gradation 13 °

Serving temperature: 18-20 ° C

Variety: 100% GRIGNOLINO

Color: more or less intense ruby red

Production area: Monferrato Astigiano

Bouquet: wine of moderate intensity and olfactory complexity, with vinous, fruity notes

Vineyard characteristics

reminiscent of grapes, plums and cherries

Exposure: SOUTH

and fruity notes of roses

Altitude: 300 meters above sea level

Taste: dry, warm and soft enough, intense

Training system: Guyot

freshness, tasty and lively tannins. Good

Plant density: 4500 vines per hectare

attack and good balance with a prevalence of hardness due to its nervous tannins and a

Harvest: manual in boxes, with selection of the grapes

pleasant finish

Vinification: in red with maceration on the skins in stainless steel tanks

Pairings: versatile wine to be enjoyed chilled as an aperitif or at room temperature with simple dishes, meats and medium-aged cheeses

Fermentation: the must remains in contact with the skins for 8-10 days with continuous punching down and daily pumping over.

Pre-bottling refinement: some months in steel