

# LIEDHOLM

## Grignolino del Monferrato Casalese 2019 - EA



**Vitigno:** 100% Grignolino;

**Gradazione Totale:** 14%

**Acidità:** 5.6 gr/l

**Vinificazione:** vendemmia effettuata durante l'ultima settimana di Settembre esclusivamente dalla Vigna di Grignolino più vecchia presente in Azienda. Le uve vengono raccolte in cassette e pigiate in maniera delicata. Dopo l'inoculo dei lieviti selezionati la fermentazione viene condotta ad una temperatura controllata di 24°. Le uve di questa Vigna che ha 20 anni, vengono mantenute in cantina in vasche separate fino all'imbottigliamento. La svinatura avviene molto presto a fermentazione non ancora terminata per evitare il passaggio di troppi polifenoli dalle bucce e dai semi al vino.

**Maturazione:** il vino così prodotto viene affinato in botti d'acciaio inossidabile circa 6-8 mesi fino all'imbottigliamento.

### Caratteristiche:

**Colore:** rosso chiaro con riflessi cerasuoli;

**Profumo:** delicato con sentori di pepe macinato;

**Sapore:** asciutto – fresco – gradevolmente tannico.

**Periodo di Consumazione:** fino a 3 anni dalla vendemmia.

**Abbinamenti:** carni bianche – salumi – pesci con carne grassa (es. anguilla – salmone).



# LIEDHOLM

## Grignolino of Monferrato Casalese 2019 - EA

**Grapes:** 100% Grignolino;

**Total Alcoholic Strength:** 14%

**Acidity:** 5.6 GR/L

**Vinification:** Harvested during the last week of September. We collect the grapes and put them in small crates that are gently pressed. After the inoculation with selected yeasts we start the fermentation phase at the controlled temperature of 24°. While the fermentation has not yet ended, the wine is drawn from the vats to avoid the passage of too many polyphenols from the peel and seeds to the wine.

**Aging process:** The wine produced in this way is refined in steel barrels for 6-8 months until bottling.

### Features:

**Colour:** light red with cherry undertones;

**Scent:** delicate, with hints of pepper;

**Taste:** dry – fresh and lightly tannic.

**Period of consumption:** 3 years since the harvest.

**Food pairing:** White meats – cold cuts – fat fish (salmon – eel).

**Temperature:** in summer 12-14C°; in winter 16-18C°.