

.G

Annata › 2018

Denominazione › Grignolino del Monferrato Casalese

Varietà › Grignolino

Nome delle vigne di produzione › Solito (AL)

Terreno › calareo marnoso

Altitudine › 300 m a.s.l

Tipo di allevamento › guyot

Densità › 4.500 piante per ettaro

Produzione per pianta › 1600 gr

Fermentazione › spontanea con cappello sommerso. Tini d'acciaio

Affinamento › in bottiglia

Produzione › 14.000 bottiglia



.G

Vintage › 2018

Denomination › Grignolino del Monferrato Casalese

Vines › Grignolino

Name of the Winery › Solito (AL)

Soil type › marly-arenaceous with clay, sand and limestone

Altitude › 360 m a.s.l

Training system › guyot

Planting density › 5.000 vines/ha

Production › 1500 gr/root-stock

Fermentation › temperature controlled, in stainless steel, with the use of native yeasts

Aging › 6 months in bottle

Alcohol › 14%

Tasting notes › light red color; very elegant and light tannic taste; nose rich with strawberry and pepper

