



PIEMONTE DOC GRIGNOLINO

Il vitigno Grignolino fa parte degli antichi vitigni autoctoni piemontesi. Il nome Grignolino deriva molto probabilmente dal dialettale "grignole", che indica i semi, particolarmente presenti in quest'uva, oppure dal verbo grigné, cioè digrignare, per via del gusto acidulo che fa digrignare i denti. È un vitigno capriccioso e difficile da coltivare soprattutto per la incostanza produttiva e le difficoltà di adattamento a diversi microclimi. Il vino che ne deriva è molto apprezzato per la sua acidità e la leggera struttura tannica che ben lo rende versatile per molti abbinamenti.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-ovest.

Varietà: Grignolino

Epoca di raccolta: selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve perfettamente mature, generalmente alla seconda decade di settembre in base al livello di maturazione ottimale.

Anno di impianto: 2001, 2011, 1975

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marne di sant'Agata, franco sabbioso

Resa ettaro: 85 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: pigiodiraspatura a cui segue 5 giorni di fermentazione a temperatura controllata, svinatura e governo della fermentazione malolattica. Seguono gli opportuni travasi e il mantenimento del vino fino ad imbottigliamento in vasche inox.

Affinamento: non previsto

Periodo di imbottigliamento: primavera successiva alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: non previsto

Formati disponibili: 0,75l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso cerasuolo con raffinati profumi fruttati, trama tannica molto delicata.

Consigli per abbinamento: si accompagna molto bene ad antipasti e carni bianche.

Temperatura di servizio: 16°



Az. Agr. Alle Tre Colline
di Carossa Franco
Albugnano (AT), Italia

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com