



CASCINA SALERIO
GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.



DENOMINAZIONE
Grignolino D'Asti D.O.C.

VITIGNO
100% Grignolino.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI
Sud - Ovest.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Argilloso-calcareo con buona percentuale di sabbia.

RESA PER ETTARO
80 per ettaro.

ETA' MEDIA DELLE VIGNE
5/10 anni.

CEPPI PER ETTARO
4500.

VINIFICAZIONE
Condotta in vasche di acciaio, con sistema a cappello emerso, e con la macerazione delle vinacce che va dai 6 ai 8 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 24°-26° C. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene conservato a temperatura condizionata in vasche d'acciaio fino a fine fermentazione malolattica. Dopo le opportune operazioni di filtrazione e stabilizzazione se necessario il vino viene messo in bottiglia dove si affinerà per almeno tre mesi.

GRADO ALCOLICO
12,5% vol.

VISTA
Rosso rubino molto chiaro.

OLFATTO
Vinoso, delicato, con tipico sentore leggermente speziato che può ricordare il pepe bianco.

GUSTO
Secco, sottile austero molto saporito a volte con retrogusto gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Da servire a 15-16°C in abbinamento con salumi ed antipasti in genere, piatti di pasta con sughi leggeri.