



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

VITIGNO: Grignolino 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 80 ql/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:
comuni a D.O.C. della provincia di Asti

PERIODO DI MATURAZIONE:
ultima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE:
tradizionale delle uve a temperatura
controllata in tini d'acciaio

COLORE:
rosso rubino scarico con riflessi arancio

SAPORE:
asciutto, leggermente tannico, gradevolmente
amarognolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50

RESIDUI ZUCCHERINI: tracce

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
entro i due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° / 12°