



## Grignolino d'Asti DOC *"Psigò"*

**Varietà:** 100% Grignolino

**Resa uva/ettaro:** 100 qli/ha

**Raccolta:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** raccolta manuale, seguita da pigiadiraspatura; parziale contatto con i vinaccioli che conferiscono lieve astringenza caratteristica di questo vitigno. Inizio della fermentazione alcolica effettuata con lieviti selezionati e frequenti rimontaggi. Affinamento in vasche di acciaio inox per almeno 1 anno prima della messa in commercio.

**Colore:** rosso violaceo scarico con riflessi aranciati

**Note di degustazione:** a naso si percepiscono note di marcate di ribes e lampone. In bocca ulteriori note di ciliegia e sottobosco accompagnano elegantemente e con grande equilibrio la sua importante astringenza.

**Titolo alcolometrico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 16/18°

**Accompagnamenti gastronomici:** grande versatilità, in particolare per chi vuole osare abbinamenti più intraprendenti. Ottimo con primi e secondi piatti, da non sottovalutare per accompagnare aperitivi con formaggi e salumi stagionati.

Formato:

