



Grignolino d'Asti DOC *"Psigò"*

Varietà: 100% Grignolino

Resa uva/ettaro: 100 qli/ha

Raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: raccolta manuale, seguita da pigia-diraspatura; 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:

