



Viticoltori dal 1914

## GRIGNOLINO D'ASTI DOC "LUIGI"



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Medio impasto, sabbioso, argilloso e calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 10-20 anni

**UVAGGIO:** 100% Grignolino

**VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve a cui fa seguito una pigiatura soffice. La fermentazione avviene in vasca di acciaio inox con macerazione per 5 giorni ad una temperatura di 25/26°. L'invecchiamento continua in vasche di acciaio per almeno 6 mesi e in bottiglia per minimo 2 mesi

**COLORE:** Rosso rubino, con riflessi aranciati

**PROFUMO:** La sensazione olfattiva rimanda al sentore tipico del vitigno, con note di susina, ciliegie e rose

**SAPORE:** Freschezza intensa e tannini saporiti rendono questo vino molto equilibrato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**ACIDITA' TOTALE:** <5,5 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 2 gr./l

**ABBINAMENTI:** La versatilità di questo vino consente di gustarlo fresco, come aperitivo, oppure a temperatura ambiente con piatti semplici, salumi e formaggi di media stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° C.

**PREMI E RICONOSCIMENTI:**

2025 VINITALY - 5 STAR WINE > 93/100 (ANNATA 2023)

2025 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2022)

2024 LUCA MARONI > 89 PUNTI (ANNATA 2022)

2024 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2021)

2024 VINIBUONI D'ITALIA > 4 STELLE (ANNATA 2021)

2024 LUCA MARONI > 89 PUNTI (ANNATA 2021)

2024 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2021)

**N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti**