



Viticoltori dal 1914

GRIGNOLINO D'ASTI DOC "LUIGI"



PRODUCTION AREA: Costigliole d'Asti

SOIL: Sandy, clayey and calcareous.

CULTIVATION SYSTEM: The traditional piedmontese "Guyot".

YIELD PER HECTAR: 80 quintals

AVERAGE AGE OF VINES: 10-20 years

GRAPES: 100% Grignolino

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: : Selection and harvesting of the grapes followed by a soft pressing. Fermentation takes place in stainless steel tanks with maceration for 5 days at a temperature of 25/26°C. The ageing continues in steel tanks for at least 6 months and in bottle for at least 2 months.

COLORE: Rosso rubino, con riflessi arancioni

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./

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.

N.B. We don't use herbicide in the vineyards and the bottled product has a low quantity of sulphites.