



Viticoltori dal 1914

## GRIGNOLINO D'ASTI DOC "BRIC D'LA RIVA"



**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 AFFINAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve a cui fa seguito una pigiatura soffice e la pressatura. La fermentazione avviene in vasca di acciaio inox con macerazione per 5 giorni con le bucce ad una temperatura di 25/26°. L'affinamento 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 al palato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**ACIDITÀ TOTALE:** <5,5 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 4 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:**

2024 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2022)

2024 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2022)

2024 LUCA MARONI > 93 PUNTI (ANNATA 2022)

2024 THE MERANO WINEHUNTER AWARD > 90 AWARD ROSSO (ANNATA 2021)

2023 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI ROSSI (ANNATA 2021)

2023 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2021)

QUALITÀ PREZZO - BEREbene > ANNATA 2020

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