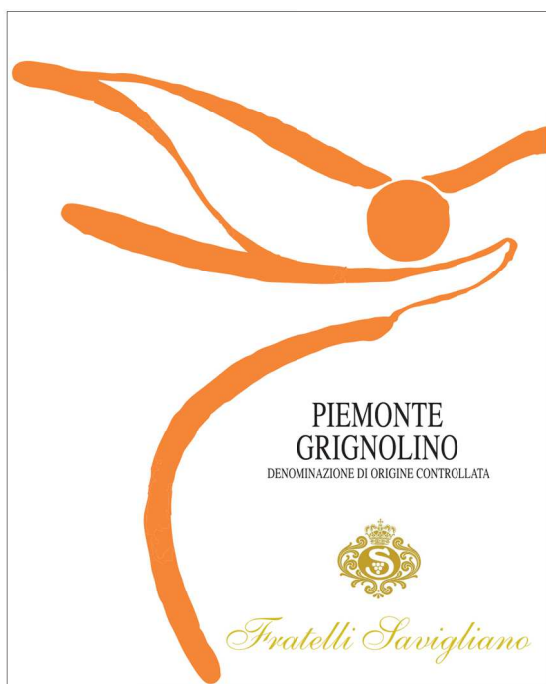




Fratelli Savigliano



PIEMONTE DOC GRIGNOLINO

VINIFICAZIONE: in rosso. Fermentazione alcolica su bucce per 2-3 giorni a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Come per tutti gli altri vini rossi vengono effettuati frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio poste in locali riparati.

INVECCHIAMENTO: in acciaio fino a metà gennaio.

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 1 mese dopo l'imbottigliamento. Da consumare entro 2 anni.

COLORE: rosso rubino poco intenso.

PROFUMI: fruttati, delicati.

GUSTO: moderatamente secco, piacevole al palato, acidità e tannini molto bassi grazie alle caratteristiche del terreno.

ABBINAMENTO: vino da tutto pasto. Da abbinare ad antipasti, primi e piatti generalmente non troppo elaborati, salumi, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale.

FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri.

BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6, da 12 bottiglie o da 24 mezzebottiglie.

PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,5; da 12 bott. kg. 17; da 24 mezzebott. Kg. 18.

DENOMINAZIONE: Piemonte Grignolino D.O.C. 2017.

VITIGNO: Grignolino 100%.

EPOCA VENDEMMIA: fine settembre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot tradizionale.

ETA' DEL VIGNETO: 30 anni.

TERRENO: calcareo.

RENDIMENTO: 95 q/Ha.

DENSITA' D'IMPIANTO: 4630 viti per ettaro.

COMUNE: Diano d'Alba (CN).

ALCOOL: 13,5% vol.

ZUCCHERI TOTALI: 5,4 g/l.

ACIDITA' TOTALE: 5,27 g/l.

ESTRATTO SECCO: 21,7 g/l.